

Запечено манго на грил и кокосов крамбъл

2 порции

СЪСТАВКИ

2 броя свежо манго
30 г кафява захар

30 г настърган кокос
70 г **бадеми на прах**
100 г **брашно**
80 г захар
40 г кокосово масло
20 мл студена вода
1 щипка морска сол
1 шушулка ванилия
1 пръчка канела

**АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ**



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Започнете, като смесите брашното, захарта, бадемите на прах, солта и настъргания кокос в голяма купа.

Добавете разтопеното кокосово масло и разбъркайте с пръсти, добавете малко по малко студена вода, за да получите ронлива текстура.

Разпределете равномерно върху тава, покрита с хартия за печене, и печете в предварително загрята фурна на 180°C за 20 до 25 минути, до приятен златист цвят.

През това време обелете мангото, нарежете дебели филийки и оваляйте в кафява захар. Можете също да настържете малко канела в захарта. Изпечете резените манго на грил за 5 минути, докато се карамелизират.

Сервирайте десерта, като сглобите мангото и крамбъла в чиния и Voilà!