



Desserten

Mangokokosnootcrumble

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 eetlepels kokos (geraspt + extra om af te werken)
2 eetlepels poedersuiker
100 milliliters kokosroom
2 mango's (rijpe)
200 gram bloem
100 gram suiker
125 gram boter
1/2 sinaasappel

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200°C. Snij het vruchtvlees van de mango's in blokjes. Roer er het sinaasappelsap onder en schep alles in een ingevette ovenschaal.

Meng de suiker met de kokos en de bloem. Voeg de boter in blokjes toe en kneed tot een kruimelig deeg. Verdeel de crumble over het fruit. Zet 30 minuten in de oven.

Klop de kokosroom los met het poedersuiker. Bestrooi de crumble voor het serveren met wat extra kokos en giet er wat van de kokosroom over.

Keukenbenodigdheden

Oven

