



Crumble di colomba alle ciliegie sciroppate e cioccolato bianco



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

4 cucchiaini di
ciliegie sciroppate
100 g di
cioccolato bianco
4 cucchiaini di
cocco grattugiato
150 g di colomba
burro

PREPARAZIONE (30 MINUTI)

- 1.**
Preriscaldare il forno a 180° in modalità statica. Imburrare quattro pirofile monoporzione e formare uno strato omogeneo con le ciliegie sciroppate e il cioccolato bianco tritato grossolanamente.
- 2.**
Coprire con un leggero strato di cocco grattugiato, quindi con la colomba tagliata a dadini. Completare con altro cocco e fiocchetti di burro.
- 3.**
Trasferire in forno e cuocere per circa 15-20 minuti, la colomba dovrà essere croccante.
- 4.**
Fate intiepidire e servite subito, se gradite potete accompagnare al crumble una pallina di gelato alla crema.