

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Sfogliatine alle albicocche

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

ALBICOCCHE 10

MARMELLATA DI ALBICOCCHE 300 gr

ZUCCHERO

Le sfogliatine alle albicocche costituiscono una merenda fantastica per i vostri figli. Una sfogliatina costituita da semplice pasta sfoglia, va benissimo anche quella acquistata purché di buona qualità, marmellata di albicocche, albicocche fresche e pochissimo zucchero.

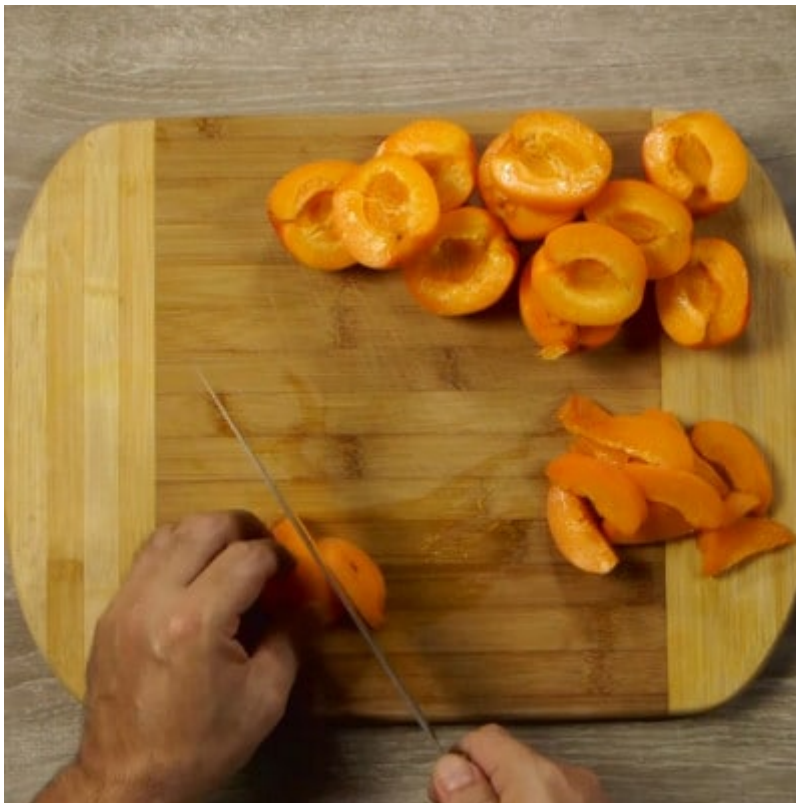
Una merenda davvero salutare con pochi ingredienti di altissima qualità, è un ottimo modo anche per spingere i ragazzi più refrattari a consumare un po' di frutta in più.

In più è semplicissima da preparare, la pasta sfoglia è una facile scorciatoia ed il resto si può preparare senza sforzo.

PREPARAZIONE

1 Per preparare le sfogliatine alle albicocche sarà sufficiente acquistare della pasta sfoglia di buona qualità, delle albicocche fresche e della marmellata di albicocche ed il gioco è praticamente fatto!

Partite dalle albicocche: lavatele, rimuovete il nocciolo ed affettatele abbastanza finemente e mettetele da parte.





2 Utilizzate qualche fetta di albicocca per prendere le misure per tagliare la pasta sfoglia in rettangoli che abbiano la larghezza sufficiente per poter accomodare le fette. Trasferite i rettangoli in una teglia foderata con della carta forno.

Con l'ultima parte di pasta sfoglia realizzerete delle strisce di larghezza più o meno uguale che serviranno per creare un bordo tutt'intorno ai rettangoli.



3 Bucherellate il fondo della pasta sfoglia cosicchè non possa crescere e formare delle bolle in cottura e distribuite un po' di marmellata di albicocche, la quantità indicata è approssimativa, ognuno ne metterà in più o in meno a seconda del proprio gusto personale.



- 4 Ora disponete le fette di albicocca sullo strato di marmellata realizzando un motivo decorativo a piacere. Cospargete con dello zucchero semolato per contrastare la leggera acidità delle albicocche, anche in questo caso la quantità va molto a gusto personale.





- 5 Scaldate il forno a 200°C in modalità statica e quando raggiunge la temperatura infornate. Lasciate cuocere per circa 20 minuti o fino a cottura completa della pasta sfoglia.

Una volta cotte, sfornate le sfogliatine e spennellate sopra della gelatina neutra (questo passaggio è facoltativo ma le rende sicuramente più gradevoli nell'aspetto).

Fate freddare completamente le sfogliatine e servitele.



