

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Albicocche flambées

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

12 grosse albicocche  
50 g di burro  
2 cucchiari di zucchero  
scorza di un limone e di un arancia  
½ bicchiere di Cointreau.

### PREPARAZIONE

- 1 Spellare le albicocche, facendo attenzione a non sciuparle; dividerle a metà, eliminare il nocciolo. Far spumare il burro in un tegamino, gettarvi le albicocche e le scorze; cuocete pochi minuti a fuoco vivo, voltando le albicocche senza romperle.  
Spolverizzare di zucchero.  
Bagnare con il Cointreau infiammato, e ancora fiammeggiante portare in tavola.