

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di albicocche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

500 g pasta frolla
500 g albicocche
50 g mandorle
50 g zucchero
4 amaretti
farina
burro
kirsch

PREPARAZIONE

1 Lavare le albicocche, dividerle a metà, eliminare il nocciolo, metterle in una terrina, unire lo zucchero e il liquore e farle macerare per circa 30 minuti.

Foderare una tortiera imburrata e infarita con la pasta scongelata, distribuirvi sopra gli amaretti sbriciolati, le mezze albicocche, le mandorle sbucciate e tagliate a filetti e far cuocere in forno caldo per circa 45 minuti.