

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Finta crostata all'albicocca

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



PER LA BASE

FARINA 00 150 gr

BURRO 50 gr

ZUCCHERO 50 gr

VANILLINA 1 bustina

UOVA 1

PER LA FARCIA

MARMELLATA DI ALBICOCCHIE

abbondanti - 4 cucchiari da tavola

ALBICOCCHIE medie - 13

ZUCCHERO DI CANNA poco -

MANDORLE poche -

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mettete la farina 00.



2 Aggiungete lo zucchero.



3 L'uovo.



4 Il burro a pezzetti.



5 Impastare gli ingredienti e formate una palla.



6 Avvolgete la frolla nella carta e fate riposare in frigo per 30 minuti.



7 Prendete la carta forno e bagnatela.



8 In una tortiera da 26 cm disponete la carta e mettete un filo d'olio.



9 Spennellate con l'olio e aggiungete lo zucchero di canna.



10 Stendete la frolla con il mattarello e trasferitela nella tortiera.



11 Coprite con la marmellata.



12 Dividete a metà le albicocche e disponetele sopra la marmellata.



13 Infine disponete tra una albicocca e l'altra alcune mandorle.



14 Infornate a 180°C per 1 ora.





