

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Saccottini di sfoglia alle albicocche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

pasta sfoglia
albicocche (fresche
congelate o sciroppate)
gelatina di albicocche
2 cucchiai di moscato
gocce di cioccolato
1 coppapasta di almeno 12 cm.

PREPARAZIONE

- 1 Se si utilizzano le albicocche fresche o congelate, farle cuocere per una decina di minuti a fuoco basso, per quelle sciroppate non è necessario.



2 Nel frattempo sciogliere due cucchiai di gelatina di albicocche, con il moscato a fuoco bassissimo.



3 Col coppapasta, tagliare i cerchi, spolverarli con zucchero fine di canna e mettere tre fettine di albicocche.



4 Colargli sopra un pò della gelatina sciolta



5 e qualche goccia di cioccolato



6 Chiudere prima i lembi paralleli alle fettine.



7 Chiudere, quindi, gli altri due lembi.



8 Unirli stringendoli bene.



- 9 Mettere su una teglia e spolverare con zucchero a velo con un foglio di carta forno. Con la sfoglia rimanente, creare 5 tondi e una stella.



- 10 Cuocere 10-12 minuti a 200°C, fino alla colorazione desiderata, comunque non troppo scuri. Spolverare ancora con zucchero a velo.





