

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tartellette con mandorle ed albicocche

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

250 g di pasta frolla
8 mezza albicocche sciroppate.

PER LA CREMA

100 g di zucchero
50 g di farina di mandorle
200 ml di panna
1 bustina di zucchero vanigliato
2 uova.

PER DECORARE

confettura di albicocca.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola, sbattere le uova con lo zucchero e lo zucchero vanigliato, fino ad ottenere

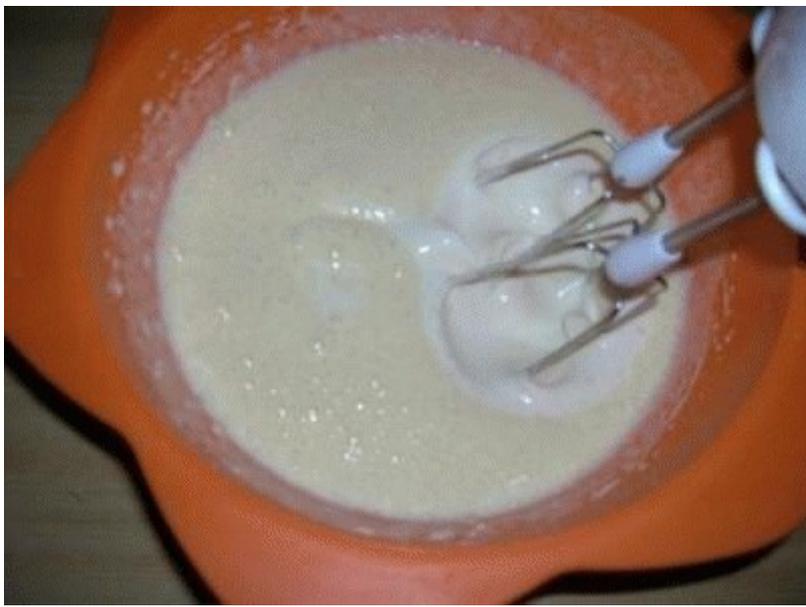
un composto gonfio e spumoso.



2 Unire la farina di mandorle, continuando a sbattere.



3 Infine, diluire con la panna.



4 Foderare di pasta frolla delle formine da crostatina imburrate.



5 Spalmare la superficie con della confettura di albicocche.



6 Versarvi il ripieno.



7 Adagiarvi mezza albicocca.



8 Cuocere a 180°C, in forno già caldo, per 15 minuti. Lasciare raffreddare le tartellette e spennellarle con la confettura fatta scaldare un attimo sul fuoco per renderla liquida o spolverare di zucchero a velo.



