

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di albicocche

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

8 albicocche mature e sode  
2 uova  
50 g di zucchero  
1 bustina da 125 g di zucchero vanigliato  
1 cucchiaio di rum  
100 g di yogurt all'albicocca  
125 g di farina  
1/2 bustina di lievito per dolci.

### PER LA COPERTURA

un vasetto di yogurt  
75 g di farina di cocco  
50 g di zucchero  
2 uova.

## PREPARAZIONE

1 Preriscaldare il forno a 150°C.

Incidere le albicocche con un taglietto a croce e metterle per circa 1 minuto in acqua bollente.



2 Quindi scolarle e spellarle.



3 Sbattere 2 uova con 50 g di zucchero



4 ]

Aggiungere lo zucchero vanigliato, il rum, lo yogurt.





5 Aggiungere la farina ed il lievito.



6 Versare l'impasto in uno stampo di diametro non inferiore a 23 cm.



7 ]

Mettere sull'impasto le albicocche.



8 ]

Sbattere 2 uova con 50 g di zucchero, lo yogurt e la farina di cocco. Ricoprire con questa preparazione.



9 Cuocere nel forno a 150° circa 40 minuti fino a dorare la superficie.

