

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di albicocche di dormiglia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ALBICOCHE MATURE mature - 6

UOVA 8

ZUCCHERO 4 cucchiari da tè

MARMELLATA DI ALBICOCHE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate le albicocche asciugatele e dividetele a metà eliminando il nocciolo, Posate quindi le mezze albicocche su un piatto con la parte tagliata rivolta verso il basso, in modo che non rimanga esposta all'aria



- 2** Fate riscaldare il forno a 225 e intanto separate i tuorli dagli albumi
Sbattete con una frusta elettrica i tuorli aggiungendo poco alla volta lo zucchero.
Sbattete anche gli albumi finchè saranno montati a neve ben ferma e incorporateli a
cucchiate nei tuorli, mesconando delicatamente dal basso verso l'alto con un cucchiaio
di legno



- 3** Imburrate una pirofila e riempitela con il composto preparato, sopra posate le albicocche
con la parte cava rivolta verso l'alto.



- 4 Fate cuocere in forno caldo per circa 15 minuti, finchè la superficie sarà ben dorata. Distribuite nelle cavità delle albicocche un cucchiaino di marmellata e servite.





NOTE

se non si trovano le albicocche fresche potete usare quelle sciroppate