

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di albicocche e ciliegie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 100 g di burro
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 scatola di albicocche sciroppate
- 1 scatola di ciliegie sciroppate
- 1 vasetto di panna
- 100 g di mandorle sgusciate.

### PREPARAZIONE

- 1 Fate una pasta frolla con farina, burro sciolto, 1 uovo, un po' di acqua e un cucchiaino di zucchero. Fate una palla con la pasta e lasciate riposare per 15 minuti.

Imburrate una tortiera e stendeteci la pasta, facendo sul fondo, dei fori con una forchetta; cuocete in forno fino a quando la pasta diventa dorata.

2 Frullate la panna con un cucchiaino di zucchero e quando è diventata molto densa aggiungete metà delle mandorle tritate. Spargete la panna sul fondo della torta, mettetele sopra le albicocche e le ciliege e sopra queste il resto delle mandorle tritate.