

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di albicocche e pistacchi di stregasOnica

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ALBICOCCHE 7
FARINA 230 gr
ZUCCHERO 150 gr
BURRO 100 gr
UOVA 2
LIEVITO PER DOLCI 8 gr
CANNELLA IN POLVERE cucchiaino - 1
PASTA DI PISTACCHI abbondante (oppure
100 g pistacchi non salati tritati) - 1
cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

1 Lavate le albicocche e tagliatele a 4 spicchi.

Sistemare le albicocche in una ciotola, cospargete con la cannella ed un cucchiaino di zucchero, mescolare e lasciate riposare.

Con le fruste elettriche montare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero finché sia spumoso, aggiungere le uova uno per uno, poi la farina setacciata insieme al lievito e la pasta di pistacchi.

Foderare una tortiera di 21 cm di diametro con della carta da forno, versate l'impasto e coprite con le albicocche.

Infernare a 180°C per 40 minuti.