

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di albicocche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

700 g di albicocche
150 g di farina
50 g di mandorle macinate
100 g di burro
130 g di zucchero
1/2 bustina di lievito
3 uova
brandy
zucchero a velo.

PREPARAZIONE

- 1 Montare a crema il burro con zucchero, uova e 1 cucchiaio di brandy. Mescolare farina, mandorle, lievito e unirli a cucchiaiate. Versare il composto nello stampo e affondarvi le albicocche lavate e snocciolate. Cuocere per 1 ora a 190°. Far intiepidire e poi spolverizzare la torta con zucchero a velo.