

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Sfogliatine alle albicocche

di: *Cookaround*

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Le sfogliatine alle albicocche costituiscono una merenda fantastica per i vostri figli. Una sfogliatina costituita da semplice pasta sfoglia, va benissimo anche quella acquistata purché di buona qualità, mamellata di albicocche, albicocche fresche e pochissimo zucchero.

Una merenda davvero salutare con pochi ingredienti di altissima qualità, è un ottimo modo anche per spingere i ragazzi più refrattari a consumare un po' di frutta in più.

In più è semplicissima da preparare, la pasta sfoglia è una facile scorciatoia ed il resto si può preparare senza sforzo.

## INGREDIENTI

PASTA SFOGLIA confezione - 1

ALBICOCCHHE 10

MARMELLATA DI ALBICOCCHHE 300 gr

ZUCCHERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare le sfogliatine alle albicocche sarà sufficiente acquistare della pasta sfoglia di buona qualità, delle albicocche fresche e della marmellata di albicocche ed il gioco è praticamente fatto!

Partite dalle albicocche: lavatele, rimuovete il nocciolo ed affettatele abbastanza finemente e mettetele da parte.



- 2 Utilizzate qualche fetta di albicocca per prendere le misure per tagliare la pasta sfoglia in rettangoli che abbiano la larghezza sufficiente per poter accomodare le fette. Trasferite i rettangoli in una teglia foderata con della carta forno.

Con l'ultima parte di pasta sfoglia realizzerete delle strisce di larghezza più o meno uguale che serviranno per creare un bordo tutt'intorno ai rettangoli.



- 3 Bucherellate il fondo della pasta sfoglia cosicchè non possa crescere e formare delle bolle in cottura e distribuite un po' di marmellata di albicocche, la quantità indicata è approssimativa, ognuno ne metterà in più o in meno a seconda del proprio gusto

personale.



- 4 Ora disponete le fette di albicocca sullo strato di marmellata realizzando un motivo decorativo a piacere. Cospargete con dello zucchero semolato per contrastare la leggera acidità delle albicocche, anche in questo caso la quantità va molto a gusto personale.







- 5 Scaldate il forno a 200°C in modalità statica e quando raggiunge la temperatura infornate. Lasciate cuocere per circa 20 minuti o fino a cottura completa della pasta sfoglia.

Una volta cotte, sfornate le sfogliatine e spennellate sopra della gelatina neutra (questo passaggio è facoltativo ma le rende sicuramente più gradevoli nell'aspetto).

Fate freddare completamente le sfogliatine e servitele.





