

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crostata di albicocche 2

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

500 gr di pasta frolla  
1 kg di albicocche  
100 gr di zucchero  
marmellata di albicocche q.b.

### PER LA GLASSA DI COPERTURA

100 gr cioccolato fondente  
70 gr di zucchero.

## PREPARAZIONE

- 1 Riempire lo stampo per crostate con la pasta frolla, avendola in precedenza distesa in una sfoglia sottile. Dopo averne picchiettato il fondo, farcirla con mezze albicocche snocciate, leggermente schiacciate e parzialmente accavallate. Cuocere in forno caldo per circa 30 minuti e prima di servire lucidare con abbondante marmellata.