

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Saccottini di sfoglia alle albicocche

di: *nanino*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

pasta sfoglia  
albicocche (fresche  
congelate o sciroppate)  
gelatina di albicocche  
2 cucchiari di moscato  
gocce di cioccolato  
1 coppapasta di almeno 12 cm.

## PREPARAZIONE

- 1 Se si utilizzano le albicocche fresche o congelate, farle cuocere per una decina di minuti a fuoco basso, per quelle sciroppate non è necessario.



**2** Nel frattempo sciogliere due cucchiari di gelatina di albicocche, con il moscato a fuoco bassissimo.



**3** Col coppapasta, tagliare i cerchi, spolverarli con zucchero fine di canna e mettere tre fettine di albicocche.



4 Colargli sopra un pò della gelatina sciolta



5 e qualche goccia di cioccolato



6 Chiudere prima i lembi paralleli alle fettine.



7 Chiudere, quindi, gli altri due lembi.



8 Unirli stringendoli bene.



- 9 Mettere su una teglia e spolverare con zucchero a velo con un foglio di carta forno. Con la sfoglia rimanente, creare 5 tondi e una stella.



- 10 Cuocere 10-12 minuti a 200°C, fino alla colorazione desiderata, comunque non troppo scuri. Spolverare ancora con zucchero a velo.





