

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di albicocche e ciliegie

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

- 250 g di farina
- 100 g di burro
- 1 uovo
- 2 cucchiari di zucchero
- 1 scatola di albicocche sciroppate
- 1 scatola di ciliegie sciroppate
- 1 vasetto di panna
- 100 g di mandorle sgusciate.

PREPARAZIONE

- 1** Fate una pasta frolla con farina, burro sciolto, 1 uovo, un po' di acqua e un cucchiaino di zucchero. Fate una palla con la pasta e lasciate riposare per 15 minuti.

Imburrate una tortiera e stendeteci la pasta, facendo sul fondo, dei fori con una forchetta; cuocete in forno fino a quando la pasta diventa dorata.

2 Frullate la panna con un cucchiaino di zucchero e quando è diventata molto densa aggiungete metà delle mandorle tritate. Spargete la panna sul fondo della torta, metteteci sopra le albicocche e le ciliege e sopra queste il resto delle mandorle tritate.