

CROSTATA di ALBICOCHE

Ingredienti per 4 persone

320 g pasta frolla,
8-10 albicocche piccole,
2 cucchiaini di marmellata di albicocche,
1 cucchiaino gelatina di albicocche,
2-3 fette biscottate,
1-2 cucchiaini di zucchero di canna, kirsch q.b.

Tortiera diametro inferiore cm.22

Preparazione

Accendere il forno a 170 gradi. Lavare le albicocche, dividerle a metà, eliminare il nocciolo, metterle in una terrina, unire lo il liquore e farle macerare per circa 30 minuti. Frullare le fette biscottate e lo zucchero Foderare la tortiera di carta da forno. Stendete la pasta frolla e, usando i rebbi di una forchetta, bucherellare la pasta. Distribuirvi sopra la marmellata, le fette biscottate sbriciolate con lo zucchero, le mezze albicocche con il lato tagliato a contatto con le briciole, oppure tagliate a spicchi. Fate sciogliere in un pentolino la gelatina di albicocche con un pochino di kirsh e spennellata con questa le albicocche. Poi far cuocere in forno per circa 45 minuti.