

Crostata alle albicocche

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 22.05.2014



Ingredienti per 1 Stücker/1 pc al 100% (quantità netta)

300 g	Pasta brisé '(ric.n. 15.0-03)'
10 g	Burro
50 g	Noccioline macinate
900 g	Albicocche
	Royale
2 dl	Latte
5 cl	Panna 25%
60 g	Tuorlo d'uova, pastorizzato
80 g	Zucchero crist.
10 g	Zucchero al velo

Mise en place

- Imburrare uno stampo per crostate
- Lavare le albicocche, tagliarle in due e levare il nocciolo
- Preparare la royale mischiando il latte, la panna, i tuorli e lo zucchero
- Montare la panna

Preparazione

- Stendere la pasta
- Rivestire lo stampo con la pasta e bucherellare la pasta con una forchetta
- Spolverare con le noccioline
- Disporre le albicocche
- Cuocere al forno a 180°C
- A metà cottura versare la royale sulle albicocche
- Terminare la cottura e lasciar raffreddare
- Spolverare di zucchero al velo prima di servire

Osservazioni

- Questo metodo permette di preparare le crostate con differenti varietà di frutta