

Gelosia di albicocche

Categoria: Dolci vari e desserts

Data: 22.05.2014



Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0.6 kg	Albicocche
20 g	Burro
0.5 pc	Limoni
30 g	Zucchero
1 g	Cannella, macinata
120 g	Mandorle macinate
320 g	Pasta sfoglia
1 pc	Uova
	Per lucidare
1.6 cl	Succo di arance
30 g	Zucchero

Preparazione

- Spianare la pasta sfoglia a 2.5 mm di spessore
- Tagliare delle strisce della larghezza di 10 cm e 13 cm di lunghezza
- Appoggiare il rettangolo di pasta sulla placca da forno munita di carta oleata
- Ricoprire con mandorle macinate
- Ripartire le albicocche
- Spolverare con zucchero
- Spennellare i bordi con dell'uovo sbattuto
- Praticare delle incisioni di 8 cm, distanti 1 cm tra loro sulla seconda striscia
- Sovrapporre la pasta sulle albicocche, pressare bene il bordo e inciderlo con una forchetta
- Spennellare con succo d'arancia e zucchero
- Cuocere a 190 °C x circa 15/20 minuti

Osservazione

- Questo metodo di preparazione permette di utilizzare diversi tipi di frutta
- Servire preferibilmente tiepida
- Può essere abbinata della salsa alla vaniglia o del gelato alla vaniglia