

Albicocche alla crema cotta

Le ricette di dessert su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

500 g albicocche

80 g farina

3 uova

1 cucchiaio grand marnier

4 cucchiari zucchero

15 cl latte

per lo stampo:

burro

Preparazione

Sbattete in una terrina 2 uova intere e 1 tuorlo, con lo zucchero, lavorando per 5 minuti. Incorporate la farina setacciata, un pizzico di sale e il latte senza fare grumi. Ponete a riposare in luogo fresco per mezz'ora. Lavate le albicocche, asciugatele, dividetele a metà, eliminate i noccioli e unitele al composto di uova insieme al liquore. Versate il tutto in una pirofila o in una teglia dai bordi bassi di circa 24 cm di diametro, imburata e infarinata. Ponete a cuocere in forno già caldo a 180 gradi per circa mezz'ora. Se la preparazione dovesse prendere colore, copritela con un foglio di alluminio. Le albicocche alla crema cotta sono buone sia tiepide che a temperatura ambiente. N.B. Allo stesso modo potete preparare ciliegie e mirtilli. Se albicocche non sono ben mature, vi conviene cuocerle 3-4 minuti a vapore o in uno sciroppo di acqua e zucchero, in modo che si ammorbidiscano. Volendo potete servire le albicocche spolverizzate di granella di zucchero.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>