



Ricetta per Dolce alle albicocche



Per 6 persone

Tempo di preparazione: 40 min

1 placca

Ingredienti:

- 210 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 giallo o RIEPER farina per TORTE
- 150 g burro
- 180 g zucchero
- 5 uova
- 1 presa di lievito in polvere
- 1200 g albicocche

Preparazione:

Imburrare e spolverare con farina, oppure coprire con carta da forno una placca.

Lavare, snocciolare, asciugare e tagliare a quarti le albicocche.

Con uno sbattitore lavorare il burro, con lo zucchero, 3 tuorli e 2 uova intere fino ad ottenere una massa schiumosa.

Montare in neve ferma 3 albumi.

Incorporare delicatamente al composto gli albumi e la farina setacciata.

Versare l'impasto sulla placca, livellare e distribuire le albicocche in file regolari.

Infernare sul secondo ripiano nel forno non preriscaldato.

Tempo di cottura:

ca. 25 min. a 210°

Nel forno termoventilato temperatura e tempo di cottura devono essere adattati