



Albicocche alla crema cotta

[Del 25/10/2000 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 500 g di albicocche, 80 g di farina, 3 uova, 1 cucchiaio di grand marnier, 4 cucchiaini di zucchero, 15 cl di latte - per lo stampo: burro

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, imburrata 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.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]