



Crostata di albicocche

[Del 30/05/2002 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Crostate](#)]

Ingredienti: **Ingredienti per l'impasto:** 125 gr. di farina, 50 gr. di zucchero, 50 gr. di burro, un pizzico di sale, 1 uovo. **Ingredienti per la crema pasticcera:** 2 tuorli d'uovo, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di farina, 250 gr. di latte. **Ingredienti per guarnire:** 500 gr. di albicocche snocciolate.

Preparate la pasta versando a fontana la farina sulla spianatoia, al centro mettete il burro a pezzettini, lo zucchero e il sale, amalgamateli fra loro. Ora rompete l'uovo al centro, impastatelo con burro e zucchero e incorporate poco a poco la farina. lavorate rapidamente la pasta, fino a quando risulterà omogenea, fatene una palla, copritela e lasciatela riposare in frigorifero per un'ora. nel frattempo preparate la crema: Rompete le uova, separate l'albume dal tuorlo e versateli in una casseruolina, aggiungete lo zucchero, mescolate, unite la farina, quindi il latte caldo. Ponete sul fuoco a fiamma moderata e sempre mescolando, lasciate addensare la crema. Stendete la pasta e foderate una tortiera dai bordi bassi. Punzecchiate con una forchetta tutta la superficie e cospargete di fagioli secchi che verranno posti su della carta stagnola, in modo che durante la cottura non si gonfi, quindi infornate, a forno preriscaldato a 190° C, per circa 20 minuti. Lasciate raffreddare la pasta, ricopritela con la crema e guarnite con le albicocche.

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