

Sfogliata alle albicocche



Tempo preparazione:
25 minuti

Tempo di cottura:
60 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

250g di pasta sfoglia farina per la spianatoia

1 uovo, leggermente sbattuto (per glassare)

Per la crema di mandorle

50g di burro a temperatura ambiente

50g di zucchero

1 uovo leggermente sbattuto

50g di mandorle tritate

1 o 2 cucchiaini di rum

Per la copertura

500g di albicocche, private del nocciolo e tagliate in quattro

Per la glassa

50g di marmellata di albicocche

1 cucchiaio di acqua

Istruzioni per la preparazione

1. Stendete la pasta sfoglia su un piano di lavoro leggermente infarinato, formando una striscia di circa 40x13 cm dello spessore di 4-5 mm. Ritagliate due strisce da 40x1,5cm ai bordi. Disponete la striscia piu' larga (10 cm) su una placca da forno, spennellatene i bordi



con l'uovo sbattuto e applicate delicatamente le due strisce piu' strette, in modo che i bordi laterali risultino rialzati. Mettete in frigorifero per 30 minuti.

2. Fate scaldare il forno a 160°C

3. Punzecchiate la striscia centrale di pasta sfoglia con una forchetta e ricopritela con un foglio di carta oleata sul quale appoggerete fagioli secchi o riso. Cuocete in forno per 10 minuti, togliete il foglio di carta oleata e i fagioli secchi (o il riso) e rimettere in forno per altri 8 minuti circa.

Togliete la pasta sfoglia dal forno ma senza spegnerlo.

4. Per la crema di mandorle: usate la lama impastatrice.

Versate il burro e lo zucchero nel recipiente e lavorate a crema. Unite le uova, le mandorle tritate e il rum e lavorate il tutto velocemente.

5. Distribuite la crema di mandorle sulla base di pasta sfoglia, spianandola con il dorso di un cucchiaio bagnato.

Aggiungete i quarti di albicocca, adagiandoli uno a fianco dell'altro sulla crema.

6. Passate in forno per 20 minuti circa, fino a quando la crema di mandorle inizierà a gonfiarsi e ad assumere un colore leggermente dorato. Trasferite delicatamente il dolce su una griglia e lasciatelo raffreddare.

7. Per la glassa: fate scaldare la marmellata di albicocche e l'acqua in una casseruola. Portate a ebollizione, filtrate con un colino conico e spennellate sulle albicocche.

Nota 1: lascia raffreddare 30 min in frigorifero