

DESSERT

# Tortino di albicocche, Caprino e mandorle

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

## Ingredienti (per 6/8 persone)

**Albicocche**

500 gr

**Caprino Cademartori**

150 gr

**Latte**

150 gr

**Zucchero**

100 gr

**Uova**

4

**Farina 00**

50 gr

**Burro**

30 gr

**Zucchero a velo**

30 gr

**Vanillina**

1 bustina

**Mandorle a scaglie**

30 gr

## Descrizione

In una terrina sbattete con la frusta elettrica le uova con lo zucchero e la vanillina.

Aggiungete la farina setacciata, il burro fuso, il formaggio Caprino Cademartori e il latte continuando a sbattere con la frusta fino ad ottenere un impasto morbido e omogeneo,

Tagliate le albicocche a metà e disponetele in una pirofila imburrata e infarinata, versate l'impasto e fate cuocere in forno preriscaldato 180°C per 25 minuti.

Servite il dolce tiepido guarnendo con le mandorle tostate e lo zucchero a velo.