

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.