

TORTA DI ALBICOCCHHE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
5 PERSONE				

INGREDIENTI:	
1	Uovo
300 g	Farina
200 g	Burro
130 g	Zucchero
	sale

Per il ripieno:

INGREDIENTI:	
3	Uova
2	Cucchiari di farina
100 g	Zucchero vanigliato
1/2	Litro di latte
20	lbicocche

PREPARAZIONE:

Preparate la pasta mescolando tutti gli ingredienti, formate una palla e lasciate riposare per 30 minuti. Intanto preparate una crema sbattendo le uova con lo zucchero, la farina e il latte; cuocete la crema fino a bollore. Imburrate e stendeteci la pasta. Appoggiateci le albicocche a metà e versateci sopra la crema. Infornate per 25 minuti.