

Torta di albicocche e ricotta



INGREDIENTI

Dosi per 4 persone:

Per la base:

100 g di farina bianca
25 g di fecola di patate
3 cucchiaini di lievito in
polvere
125 g di zucchero
1 bustina di zucchero
vanigliato
un pizzico di sale
3 uova
125 g di burro o
margarina morbidi

PREPARAZIONE

In una terrina mescolate la farina, la fecola, e il lievito setacciati.

Unite i due tipi di zucchero, il sale, le uova, il burro o la margarina e impastate il tutto con un frullino elettrico, in modo da ottenere un impasto liscio e omogeneo.

Scaldate il forno a 160°C.

Versate l'impasto in uno stampo ad anello (26cm), con il fondo imburrato e foderato di carta oleata.

Informate in forno già caldo per 25 minuti.

BUON APPETITO



Torta di albicocche e ricotta



INGREDIENTI

Dosi per 4 persone:

Per la farcitura:

480 g di albicocche

sciropate a fette

250 ml di panna

montata

500 g di *Ricotta*

Germani

1 cucchiaio di scorza di

limone grattugiata

Zucchero a velo

PREPARAZIONE

Sfornate e fate raffreddare la torta.

In una terrina mescolate la panna montata, la ricotta, la scorza del limone.

Tagliate orizzontalmente a metà la torta.

Sulla parte inferiore stendete i due terzi della crema e ricoprite con le fette di albicocche sciropate.

Versate sopra le albicocche la crema rimasta e copritela con l'altra metà della torta.

Mettete il dolce in frigo per 3 ore.

Prima di servirlo spolverizzate con lo zucchero a velo.

BUON APPETITO

