

PESCHE IN GHIACCIO ALL'APRICOT

Ingredienti per 4 persone:

- 4 pesche di grande formato non troppo mature,
- 8 cucchiaini di zucchero,
- 4 bicchierini di apricot brandy.

Riempire fino a tre quarti una pentola con dell'acqua e portare ad ebollizione, quindi immergere le pesche lasciandovele per due o tre minuti.

Toglierle.

sgocciolarle, asciugarle e aprirle a metà.

Nel vuoto lasciato dai noccioli disporre la mandorla del nocciolo stesso mondata dalla pellicina.

Adagiare le mezze pesche così preparate in un recipiente adatto, spolverizzarle con lo zucchero e spruzzarle con l'apricot brandy.

Coprire la terrina e metterla nel freezer per un'oretta, prima di servire.

Questo invitante dessert sostituisce il gelato.