
ALBICOCCHHE ALLA CREMA COTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di albicocche
- 80 g di farina
- 3 uova
- 1 cucchiaio di grand marnier
- 4 cucchiari di zucchero
- 15 cl di latte
- burro per lo stampo

Sbattete in una terrina 2 uova intere e 1 tuorlo, con lo zucchero, lavorando per 5 minuti.

Incorporate la farina setacciata, un pizzico di sale e il latte senza fare grumi.

Ponete a riposare in luogo fresco per mezz'ora.

Lavate le albicocche, asciugatele, dividetele a metà, eliminate i noccioli e unitele al composto di uova insieme al liquore.

Versate il tutto in una pirofila o in una teglia dai bordi bassi di circa 24 cm di diametro, imburata e infarinata.

Ponete a cuocere in forno già caldo a 180°C per circa mezz'ora.

Se la preparazione dovesse prendere colore, copritela con un foglio di alluminio.

Le albicocche alla crema cotta sono buone sia tiepide che a temperatura ambiente.

N.B.

Allo stesso modo potete preparare ciliegie e mirtilli.

Se albicocche non sono ben mature, vi conviene cuocerle 3-4 minuti a vapore o in uno sciroppo di acqua e zucchero, in modo che si ammorbidiscano.

Volendo potete servire le albicocche spolverizzate di granella di zucchero.