

# Crostata alle albicocche

Ingredienti per 8 persone:

450 gr.di pasta frolla  
30 gr.di amaretti mignon  
80 gr.di amaretti  
3 tuorli  
3 cucchiaini di zucchero semolato  
1 cucchiaino di farina  
150 ml.di latte  
1 bicchierino liquore all'amaretto  
400 gr.di albicocche piccole, mature ma sode  
2 cucchiaini di confettura di albicocche  
2 cucchiaini di succo di limone  
10 gr.di burro per la teglia  
2 cucchiaini di farina per la lavorazione  
1 cucchiaio di zucchero a velo  
1 pizzico di sale fino

## Preparazione

Stendete su un piano di lavoro infarinato la pasta frolla a uno spessore di 4 mm. ottenendo un disco, imburrate e infarinate leggermente una teglia da 26 cm. con il bordo alto, foderatela con il disco di pasta facendolo aderire bene al fondo e ai bordi, lasciatelo uscire dall'orlo, bucherellate il fondo con una forchetta e ponete in frigorifero a riposare.

Montate con una frusta elettrica 2 tuorli con 2 cucchiaini di zucchero, il cucchiaio di farina e il pizzico di sale, unite il latte a filo continuando a mescolare con un cucchiaio di legno.

Ponete su fiamma dolce e sempre mescolando portate a bollore la crema circa 2 minuti. Spegnete il fuoco e incorporate il liquore a filo, sempre mescolando, coprite con pellicola trasparente facendola aderire sulla superficie della crema per evitare che raffreddandosi si formi un velo denso.

Versate la crema, una volta raffreddata, nel guscio di pasta frolla livellandola con il dorso di un cucchiaio d'acciaio.

Infilate gli amaretti in un sacchetto di carta, sbriciolateli

finemente con il batticarne e cospargeteli sulla crema pasticcera.

Riponete in frigorifero la teglia a consolidare, riscaldate intanto il forno a 180 gradi.

Lavate nel frattempo, le albicocche, dividetele a metà, eliminate il nocciolo e disponetele una accanto all'altra sugli amaretti con la parte tonda verso l'alto.

Ripiegate la frolla che fuori esce dal bordo verso l'interno, formate un cordoncino decorativo. Mescolate il tuorlo rimasto con un cucchiaino di zucchero e spennellatelo per bene sul cordoncino. Infornate la crostata in forno circa 20 minuti o finché il cordoncino sarà ben dorato. Mescolate il succo di limone filtrato con la confettura, pennellatene metà sulle albicocche e rimettete in forno ancora 10 minuti. Fate raffreddare la crostata, spennellate i frutti con il resto del miscuglio e sformate sul piatto da portata.

Decorate la superficie con gli amaretti mignon, cospargetela con zucchero a velo e servite subito.