

Sformatini di albicocche e mandorle

Ingredienti per circa 6 porzioni:

100 gr.di burro
125 gr.di zucchero a velo
2 uova grandi
2 gocce aroma mandorla amara
125 gr.di farina di mandorle
50 gr.di farina 00

Per la decorazione:

4 albicocche mature
scaglie di mandorle
zucchero a velo

Preparazione

Iniziate montando in planetaria o con le fruste elettriche il burro, lasciato ammorbidire a temperatura ambiente, con lo zucchero a velo, quando il composto sarà spumoso aggiungete a filo le uova già sbattute e l'aroma di mandorla amara.

Infine, unite a mano con una marisa o un ampio cucchiaino la farina di mandorle e quella di frumento. A parte, lavate e asciugate le albicocche, tagliatele a metà, denocciolatele e tagliatele a spicchi. Versate in piccole cocotte imburrate il composto alle mandorle, distribuite sopra le albicocche a spicchi, spolverate con poco zucchero a velo e cuocete in forno preriscaldato a 170 gradi per circa 15 minuti. Estraete la teglia dal forno e cospargetela con le scaglie di mandorle, infornando nuovamente per 5 minuti per lasciarle tostare solo leggermente. Fate raffreddare bene gli sformatini prima di spolverarli con poco zucchero a velo e serviteli in tavola.