LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Cuore di panna all'albicocca

Con la frutta o senza .....è sempre una buonissima e facile torta!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
6 persone

Tempo
80 minuti

Ingredienti

- Uova - 3
- zucchero - 250 g
- un pizzico di sale
- farina - 250
- panna fresca - 250 ml
- limoncello o altro - 3 cucchiai
- burro - 70 g
- lievito - 1
- limone grattugiato - 1 buccia e succo
- albicocca - 10
- qualche cucchiaio di zucchero di canna

Preparazione

Questa torta è buonissima!!! Potete farla con la frutta che vi piace di più o lasciarla senza niente!! Nella ciotola mettete le uova e le montate per bene con lo zucchero e un pizzico di sale. Aggiungete il burro a pezzetti e continuate a montare. Aggiungete la panna, il liquore e il succo e la buccia del limone. Lavorate ancora un po' e, poi, versate la farina e il lievito. Amalgamate per bene. Accendete il forno a 180° e preparate la teglia. Ungetela con il burro e poi vi mettete, invece della farina, pane grattugiato e zucchero. Fate aderire bene. Sul fondo mettete le albicocca tagliate a metà, e al posto del seme aggiungete dello zucchero di canna. Versate il composto preparato e infornate per circa 40 min o più a seconda del vostro forno!!!! Sarà morbidissima!!!!! Capovolgete in modo che la frutta sia nella parte superiore! Cospargete con dello zucchero a velo e..... senz'altro la rifarete!!!!!!!