

alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar

# CRUMBLE DI AMARETTI E ALBICOCCHE

RICETTA PER

16x pezzi



TEMPO DI PREPARAZIONE  
15 MIN.



TEMPO DI COTTURA/COTTURA  
AL FORNO 40-45 MIN.

## INGREDIENTI

150 g burro ammorbidito  
100 g zucchero  
1 c.no buccia di limone grattugiata  
1 bustina di zucchero vanigliato  
4 uova  
2 c. di liquore all'amaretto  
200 g farina  
150 g amaretti, tritati  
1 c.no lievito in polvere  
1 pizzico di sale  
500-600 g albicocche

## PER IL CRUMBLE:

50 g burro freddo  
80 g zucchero di canna grosso  
50 g amaretti, tritati fini  
60 g mandorle a scaglie  
1 pizzico cannella macinata

## PREPARAZIONE

1

Preriscaldare il forno ventilato a 160 gradi.

2

Innestare la frusta sul robot da cucina Cooking Chef.

3

Lavorare il burro a crema e aggiungere poco alla volta, sempre mescolando, lo zucchero, la buccia di limone, lo zucchero vanigliato e il sale.

4

Incorporare le uova, uno alla volta, e mescolare bene. Infine aggiungere il liquore.

5

Mescolare alla farina gli amaretti tritati e il lievito in polvere e aggiungere il tutto alla crema di burro, mescolando bene.

6

Versare l'impasto nella teglia rivestita con Backstar, lisciare l'impasto in superficie e coprire con le albicocche dimezzate.

7

Per il crumble: con la punta delle dita lavorare il burro freddo con lo zucchero, gli amaretti tritati fini, le scaglie di mandorle e la cannella, formando delle briciole da versare sulle albicocche.

8

Cuocere il dolce per ca. 40-45 minuti nel forno preriscaldato, sulla griglia centrale.