

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.