



Tarte albicocche e pistacchi



Ingredienti

- 2 Confezioni Sfoglia Dolce Buitoni
- 10 Albicocche
- 3 cucchiaini scarsi di Zucchero
- 4 cucchiaini di Marmellata di albicocche
- Pistacchi q.b.
- Miele q.b.

Preparazione

1. Srotolate la sfoglia e sistematela in una teglia rettangolare con la sua carta da forno. Arrotolate leggermente all'interno i bordi e bucherellate bene la superficie. Infornate, in forno già caldo, a 180°C per 10 minuti e poi sfornate. Lasciate intiepidire e nel frattempo lavate e tagliate a metà le albicocche, conditele con lo zucchero e lasciatele a macerare un quarto d'ora. A questo punto spargete sulla base di sfoglia la marmellata di albicocche, poi le albicocche con la buccia verso l'alto, tutte in fila, e infine cospargete con il miele e i pistacchi e infornate nuovamente per 15 minuti. Servite con gelato alla crema.

Informazioni nutrizionali

carboidrati
Energia
grassi
Fibra
Proteine
Grassi saturi
Sodio
zuccheri

🕒 35

👤 4 4 persone