

Albicoccole

Senza glutine



Ingredienti

6 albicocche

6 amaretti senza glutine #

1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare senza glutine #

Zucchero a velo q.b. per decorare #

Procedimento

Iniziamo dividendo a metà le albicocche e privandole del nocciolo. Nella cavità lasciata vuota dal nocciolo sistemiamo un amaretto. Richiudiamo l'albicocca schiacciando bene le due metà per farle nuovamente combaciare e procediamo in questo modo per tutte le albicocche. Srotoliamo il rotolo di pasta sfoglia sul piano e tagliamo per dividerlo in 6 rettangoli. Avvolgiamo ogni albicocca in una porzione di pasta sfoglia, formando un fagottino e assicurandoci di sigillare bene tutti i bordi. Disponiamo le albicocche su una teglia rivestita di carta forno e bucherelliamo la pasta con i rebbi di una forchetta. Cuociamo nel forno ventilato preriscaldato a 200 °C per 10 minuti. Una volta pronte e leggermente intiepidite, spolverizziamo le albicocche con lo zucchero a velo e serviamo.

Ricetta dal web