

Pie de albaricoque



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: 4

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pie-de-albaricoque>

Preparación

Para la masa, poner la manteca fría cortada en trozos pequeños junto con harina y la sal y formar un arenado de grandes migas. Vierta la mezcla en una taza y empezar a añadir una cucharada de crema hasta lograr incorporar la masa (sin amasar bastante, solo unir los ingredientes, puede que necesite menos crema). Cierre en papel plástico y dejar reposar en la heladera durante 30 minutos.

Para el relleno, retire el carozo de los albaricoques, cortarlos en 4 trozos. Derretir la manteca en una cacerola. Coloque los albaricoques, añadir el azúcar y caramelizar 2-3 minutos. Retomar la masa, dividirla en 4 partes. Extenderla en círculos y repartir el relleno, doblar los bordes para formar una torta. Para el crumble, mezclar los ingredientes en la licuadora y verter todo sobre la fruta. Cocinar en el horno a 190° C durante 35 minutos. Disfrute! Fuente:

<http://sonja-ksu.livejournal.com/>

Ingredientes

- ✓ Para la masa: 180 gramo/s Manteca
- ✓ 250 gramo/s Harina
- ✓ 1 cantidad mínima Sal
- ✓ 4 cucharada/s Crema de leche
- ✓ Para el relleno: 300 grs. Albaricoque
- ✓ 1 cucharada/s Azúcar
- ✓ 1 cucharada/s Manteca
- ✓ Para el crumble: 50 gramo/s Harina
- ✓ 20 gramo/s Azúcar
- ✓ 20 gramo/s Manteca

Categorías

Un día normal

