MINI PIE ALLE MANDORLE E ALBICOCCHE

Finalmente quest’anno il magnifico albero di albicocche nel giardino dei miei genitori ha deciso di rifare i suoi frutti, visto che gli ultimi anni ha scioperato. Sono albicocche tardive e quindi saranno mature ad agosto ma non vedo l’ora perché sono di una qualità deliziosa, sode e dolcissime perfette per preparare un’ottima confettura e per farle sciroppate come questa che preparai proprio con loro, (foto oscene a parte la confettura era deliziosa)

Ma.. qui mica possiamo aspettare agosto per gustarci questo frutto delizioso e preparare i nostri dolci.. quindi procuratevi delle belle albicocche polpose e mature e mettetevi all’opera.

Per realizzare questa ricetta ho utilizzato lo stampo per 12 biscotti di LE CREUSET che, oltre per i biscotti è perfetto per realizzare delle mini pie come le mie o delle piccole crostatine.. magari anche per delle mini tortine!!

MINI PIE ALLE MANDORLE
E ALBICOCCHE

per 12 mini tarte

Per la pasta

200 g di farina tipo1

60 g di mandorle con la buccia

85 g di zucchero di canna
90 g di burro
1 tuorlo
scorza di 1 limone
succo di 1/3 di limone

Per la composta di albicocche*

300 g di albicocche mature
90 g di zucchero di canna
10 g di farina 00
1 cucchiaio di succo di limone

*potete sostituire le albicocche con delle pesche o prugne mature, se preferite potete usare della confettura già pronta.

Per la composta, lavate le albicocche ed eliminate il nocciolo. Senza sbucciarle tagliatele a piccoli pezzi, mettetele in una padella antiaderente assieme allo zucchero ed il succo di limone. Fate cuocere per circa 45 minuti a fiamma bassa, trasferite in una ciotola, lasciate intiepidire ed unite la farina a pioggia mescolando per non formare grumi. Lasciate completamente raffreddare e trasferite in frigorifero

per una notte. La farina aiuta ad assorbire il liquido della composta, se usate una confettura non è necassaria.

Per la pasta, frullate lo zucchero di canna fino a renderlo molto fine. Frullate poi le mandorle fini ma non a farina. Riunite tutti gli ingredienti per la pasta e lavorateli fino ad ottenere un impasto omogenero. Formate una palla ed avvolgetela nella pellicola per alimenti. Lasciate riposare la pasta in frigorifero per un’ora. Riprendetela e stendetela sottile 3-4 millimetri, tagliate dei cerchi di 8 centimetri di diametro ed inseritene uno in ogni buco dello stampo per biscotti di LE CREUSET. Riempite con un cucchiaio di composta. Con la pasta rimasta tagliate dei cerchi da 7 centimetri e fate un taglio a croce al centro di ognuno. Poggiateli sulla composta e sigillate bene i bordi delle pie. Mettete lo stampo in frigorifero per un’ora poi trasferite in forno caldo 180°C e cuocete 18-20 minuti. Lasciate intiepidire prima di sformare i dolcetti, fateli poi raffreddare su una gratella. Conservateli in una scatola di latta per 3-4 giorni.

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere

l'ombelico di Venere
l'ombelico di Venere