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

CONETTURA DI ALBICOCCHE E FICHI

Abbiamo due albero di albicocche e quest’anno uno ne ha fatte una grandissima quantità, aveva i rami pesantissimi e stracolmi di buonissimi frutti, tra l’altro di una qualità che a me piace moltissimo, sono dure ma dolci.
Per smaltirne un pò ho pensato questa volta di fare la confettura, ma non semplice.. perchè non aggiungere i fichi!?!?!.. vengo dalla “scuola” di mia mamma che, avendo diversi alberi da frutto, ha sempre fatto una confettura mista, prugne, fichi e pesche.
La mia nuova versione devo dire che mi sembra molto buona ed equilibrata, i due frutti si sentono distintamente.
P.S. il peso della frutta è considerato gia pulito mondato e privo di nocciolo

CONFETTURA ALBICOCCHE E FICHI
450 gr di fichi
650 gr di albicocche
400 gr di zucchero

Sbucciate le albicocche privatele del nocciolo e tagliatele a pezzi, pelate i fichi e tagliateli a metà. Mettete tutto in una casseruola antiaderente assieme allo zucchero. Lasciate macerare qualche ora.
Mettete a cuocere utilizzando possibilmente uno spargifiamma in questo modo eviterete di far attaccare la confettura.

Mescolate ogni tanto per controllare che non si attacchi.
Lasciate cuocere circa due ore e comunque sarà pronta quando mettendone una piccola quantità in un piatto inclinato scivolerà molto lentamente.
Nel frattempo fate bollire dell’acqua e metteteci dentro i vasetti e i coperchi in modo da sterilizzarli. Scolateli e asciugateli.
Versate la confettura ancora bollente nei vasi chiudeteli bene e rovesciateli. Girateli solo quando saranno completamente raffreddati.

TORTA ROVESCIATA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCCHE

Questo weekend al mare si stava una favola, anche se l’arrivo di Minosse ha portato caldo e afa in città, in spiaggia l’aria era pulita, tirava una fantastica brezzolina ed il mare era fresco, non un brodo caldo!!
Sarà per questo che mi sono rosolata per benino senza accorgermene.. ovvero me ne sono accorta dopo la doccia e ora la mia attività è spalmarmi di gel all’ aloe vera!!
Oggi voglio proporvi la mia torta alle pesche e albicocche, prima di aprire il blog non avevo mai fatto una torta senza seguire alla lettera una ricetta, adesso invece ci provo, come ho fatto con alcune mie torte già postate e come ho fatto con questa.. sarà una magia di questa magnifica blogsfera?!?

TORTA ROVESCIATA ALLE PESCHE E PUREA DI ALBICOCCHE

per una torta da 22 cm
2 pesche
50 gr di mandorle
100 gr di zucchero per il caramello
150 gr di albicocche
100 gr di burro
250 gr di farina autolievitante
100 gr di yogurt
1 uovo
150 gr di zucchero

Tagliate le pesche a spicchi, in una padellina mettete le mandorle e fatele tostare, tagliatele grossolanamente. Fate caramellare i 100 gr di zucchero, a questo punto versate il caramello sul fondo di una tortiera e disponete le pesche a raggera e dove rimangono dei vuoti riempite con le mandorle.
Frullate le albicocche a purea. Montate il burro con lo zucchero, unite l'uovo e fate incorporare, unite la purea di albicocche, lo yogurt e infine la farina setacciata.
Versate l'impasto sulle pesche e cuocete a 180° per 40 minuti.
Fate intiepidire e rovesciate la torta.

con questa ricetta partecipo al contest della fantastica

Morena

TORTA SOFFICE ALLE ALBICOCCHE

Che settimana infernale.. in tutti i sensi, è caldo e sinceramente ci voleva, almeno sembra estate, siamo a fine giugno e son stata in spiaggia 3volte, cosa che solitamente di questi giorni ero già bella abbronzata!! al lavoro, abbiamo delle consegne e naturalmente siamo di corsa.. poi arriva la sera e si va in piscina, si alla fine rilassa fa sicuramente bene ma il nostro istruttore che non ha ancora capito che non dobbiamo partecipare alle olimpiadi.. che faticate!!!
Vi propongo una torta fatta prendendo spunto da varie ricette, ho fatto un mix, aggiustato le dosi ed eccola.. mi vien da dire che ha una consistenza “friabile”, leggera, si scioglie decisamente in bocca!

TORTA SOFFICE ALLE ALBICOCCHE

per una teglia 20×20

200 gr di albicocche

1 cucchiaio di zucchero

per la torta

2 uova

125 gr di burro

200 gr di farina autolievitante

125 gr di yogurt bianco intero

125 gr di zuchero

2-3 cucchiai di zucchero di canna

8 albicocche per decorare

mandorle a lamelle

Tagliate a pezzetti le albicocche e mettetele in una casseruola, lasciate cuocere a fuoco medio per 5 minuti, togliete dal fuoco e fate raffreddare.
Nella planetaria montate leggermente le uova con lo zucchero unite il burro ammorbidito a pezzetti, continuare a montare finchè si sarà formato un composto omogeneo, unire lo yogurt e infine la farina setacciata mescolando delicatamente.
Imburrate un tortiera e versate sul fondo la metà del composto, sopra cospargete in uno strato uniforme, il composto di albicocche, ricoprire con il restante composto e posizionate le albicocche tagliate a metà, cospargete con dello zucchero di canna e delle mandorle a lamelle, cuocete a 180° con forno statico per circa 45 minuti.

con questa ricetta avrei partecipato al contest di Morena ma questo mese sono dalla parte della giuria assieme alla carinissima Yrma, mancano pochi giorni alla fine del contest quindi correte ai fornelli!!!