



## Ingredienti

(per 6 persone)

8 albicocche

1 bicchiere di latte di soia alla vaniglia

250g di biscotti McVitie's Digestives alla Frutta

90g di burro

1 foglio di gelatina di pesce

4 cucchiaini di zucchero

## Preparazione

In una ciotola di acqua fredda mettere in ammollo per qualche minuto il foglio di gelatina di pesce.

Durante l'attesa, prendere le albicocche, lavarle per bene, denocciolarle e tagliarle a spicchi.

Metterle in una padella antiaderente con 4 cucchiaini di zucchero.

Lasciarle sul fuoco per circa 5 minuti schiacciandole con una forchetta.

Trascorsi 5 minuti, aggiungere il latte di soia e lasciare cuocere fino a che non diventi una crema.

A questo punto aggiungere il foglio di colla di pesce, opportunamente strizzato, alle albicocche e lasciare sul fuoco il tutto per altri 2 minuti girando continuamente.

Successivamente spegnere la fiamma e lasciar riposare.

Frullare insieme i biscotti McVitie's Digestives alla Frutta con il burro fino ad ottenere un composto denso.

Prendere una tortiera a cerniera e versare al suo interno il composto, schiacciando con un cucchiaio al fine di ottenere una base compatta per la crostata.



## crostata digestives di rossella

Fatto ciò, lasciar rapprendere in frigo per 30 minuti.

Quando tutto sarà pronto, farcire la crostata con la crema di albicocche, livellandola con una spatola.

<http://incucinaconrolu.altervista.org/le-mie-ricette/dolci-e-dolcetti/22-ricette/dolci-e-dolcetti/208-crostata-digestive>