Ingredienti

8 albicocche grosse

50g di mandorle pelate

150g di biscotti McVitie’s Original Digestive

1 tazza di crema pasticcera

1 scorza di limone grattuggiata

1 pizzico di cannella

gelatina per dolci

Preparazione

Lavare le albicocche, asciugarle, dimezzarle e liberarle dal nocciolo.

Tritare con il mixer le mandorle e i biscotti McVitie’s Original Digestive, metterli in una ciotola e amalgamare la crema pasticcera con un pizzico di cannella e la scorza di limone.

Mettere un pò di composto su ogni albicocca, disporle in una teglia imburrata e passarle in forno a 180° per circa 20 minuti, dopodiché farle raffreddare in frigo.

Spennellare con gelatina e servire.

Volendo queste albicocche si possono preparare ricoprendo le due metà dopo aver farcito.

http://cannellaecannelloni.blogspot.com/2013/09/albicocche-farcite-al-forno.html