



## Confettura di albicocche

### **Ingredienti**

1 kg. di albicocche  
300 gr di zucchero  
1/2 limone, succo e scorza  
1/2 bustina di vanillina

Ingredienti per la frolla:

120 gr. di zucchero  
3 uova  
500 gr. di farina  
125 gr. di burro  
1 cucchiaino di lievito  
scorza di limone

Domenica abbiamo raccolto le albicocche e ieri sera ho preparato la confettura.

Mentre era ancora calda, che riposava con i barattoli capovolti per creare il sottovuoto, anche la crostata con confettura appena fatta era pronta

Polverizzare lo zucchero con la scorza di limone e la vanillina, aggiungere le albicocche lavate e tagliate in quattro parti .

Cuocere per 60 minuti - velocità soft - 100 gradi.

Si ottiene una confettura a pezzettoni con a quale si può farcire una deliziosa crostata.

Procedimento per la pasta frolla: lavorare insieme metà della farina, zucchero, uovo, buccia di limone e burro; aggiungere la restante farina e il lievito.

Fare riposare per ½ ora al fresco quindi stendere la pasta in una teglia e cuocere per circa 30 minuti, a 180° in forno statico.