Bastoncini di Albicocca

Dolce

Tempo: 120 min

Ingredienti

- 4 ctav di miele raffinato 125 g di farina integrale
- 2 cte di lievito in polvere
- 125 g di margarina polinsatura
- 90 g di zucchero di canna grezzo
- 2 uovo
- 175 g di albicocche secche, tagliate a pezzetti e ammollate per 30 min in acqua bollente
- 60 g di mandorle tritate
- 1/2 cte di estratto di mandorle

Preparazione

1. Prendere una teglia di 30 x 20 cm, foderarla con la carta da forno, ungerla e scaldare il forno fino a 190 C. In una ciotola mettete, tramite il setaccio, la farina e il lievito. Alla fine aggiungete anche la crusca che rimasta. Realizzare una sostanza cremosa mescolando la margarina e lo zucchero in una ciotola. Aggiungere successivamente le uova, uno alla volta alternativamente con 1 cucchiaino di composto di farina e lievito. Riporre 1 cucchiaio di succo di ammollo delle albicocche e scolarle. Mescolare alla pasta le mandorle tritate, il composto di farina rimasto e le albicocche. Versare il tutto nella teglia mescolando il liquido delle albicocche riposto precedentemente. Posizionare le mandorle rimaste, fatte a scaglie, in maniera uniforme. Cuocere per 30-35 minuti finch diventa elastico. Una volta sformato e girato far raffreddare e tagliarlo a bastoncini.