



Finte uova in teglia - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Dal forum della pdc

dolce - frutta - crema - dessert

Ingredienti per la cialda alle nocciole:

80 g panna,
30 gr. nocciole tostate e tritate finemente,
300 gr. zucchero,
100 gr. farina,
50 gr. burro

Procedimento:

Impastare tutto con le mani e poi stendere (io l'ho fatto con la taglierina) la pasta (molto appiccicosa) in uno strato sottile.

Cuocere in forno preriscaldato per 20 minuti a 160°.

Lasciare raffreddare.

Sembra molliccia, ma poi raffreddando solidifica.

Ho pulito delle albicocche e tagliate a metà, due pesche a pezzettoni, messe in una pentola larga coperte a filo di acqua e 4 cucchiari di zucchero. Cotte finchè sono non troppo tenere.

Le albicocche le ho tirate su, ne ho lasciate 4 metà, e le ho messe su di un piatto. Poi ho frullato la bagna con dentro le albicocche lasciate e le pesche.

Mi erano avanzati dei "gusci" di Cartocci vuoti (ne avevo fatti tantissimi)(quelli pieni sono in freezer!!) e si erano induriti, quindi li ho frullati, riducendoli in briciole.

Ho messo sopra la cialda qualche biscotto sbriciolato (o pan di spagna o savoiardi..andranno bene di sicuro..) e ho inzuppato le briciole con la bagna alla pesca e albicocca.

Ho montato 200 gr.di panna non troppo zuccherosa.

L'ho stesa sulle briciole inzuppate e ci ho sistemato le albicocche che tenevo sul piattino.