

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 cucchiai 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 cucchiai 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.

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