



<https://www.mepillasquisando.com>



TORTITAS DE ALBARICOQUES Y ALMENDRAS



INGREDIENTES:

- 12 albaricoques.
- 4 Huevos.
- 150 gr. De Harina de Trigo.
- 50 cl. De leche Almendras.
- 20 gr. De Almendra molida.
- 8 Almendras crudas y peladas.
- 50 g. De Azúcar moreno.
- 1 Cucharada de agua de Azahar.
- 1 Vaina de Vainilla.
- 30 ml. De nata de repostería.

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 180°. En un bol mezclamos los huevos, la leche de almendras, la harina, la almendra molida, el agua de azahar y las semillas de la vainilla. Amasamos muy bien hasta que quede una masa homogénea y dejamos reposar 15 minutos. Extendemos la masa dándole forma rectangular. Batimos 4 albaricoques sin piel con la nata, untamos esta crema sobre la masa extendida. Dividimos la masa en cuadrados de unos 7 centímetros de lado (la marcamos con un cuchillo, pero sin profundizar) y sobre cada cuadrado ponemos medio albaricoque con la zona del hueso hacia arriba y una almendra dentro, espolvoreamos con azúcar moreno y metemos en el horno 40 minutos. Una vez horneado, sacamos y dejamos templar. A continuación cortamos en cuadrados de tal forma que quede un albaricoque en el centro de cada corte. Consumimos frías.

<https://www.mepillasquisando.com>