



### Ingredienti

**250** g farina 00

**125** g di zucchero

**3** uova

**100** g di burro

Una bustina di lievito

Un vasetto di yogurt bianco cremoso

Una decina di albicocche fresche e mature

Scorza di un limone grattugiata

Vaniglia q.b.

# *Torta* *con albicocche* *fresche*

Lavorare in una ciotola il burro con lo zucchero, fino a ottenere una crema. Adesso unire i tuorli, uno alla volta, incorporandoli. Montare invece gli albumi a neve. Unire al composto di burro la farina setacciata con il lievito e la scorza di limone. Aggiungere quindi anche gli albumi mescolando delicatamente ed infine le albicocche lavate, private del nocciolo e tagliate a pezzi.

Trasferire il composto in una teglia di 24 cm di diametro, imburrata ed infarinata, e cuocere a 180 gradi per circa 35 minuti.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag [#ricetteorsiniedamiani](#) e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



[www.orsiniedamiani.it](http://www.orsiniedamiani.it)

 **Orsini &  
Damiani**

Dal 1968, coltiviamo valori.