GELATINE ALL'ALBICOCCA

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 24 ora(e) - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 3-4 vasi a marmellata

- 550 g di albicocche molto mature denocciolate - 500 g di zucchero semolato - (peso equivalente alla frutta) - 10 g di agar-agar - zucchero cristallizzato per la decorazione

---

1. Mettere le albicocche nel contenitore di metallo con lo zucchero e avviare il programma ESPERTO, 3 minuti/velocità 10 (senza scaldare). Aggiungere l'agar-agar attraverso l'apertura del coperchio e riavviare il programma ESPERTO, 1 ora/velocità 1A/100°C.

2. Stendere il preparato di 2 cm di spessore in un piatto rettangolare ricoperto di pellicola per alimenti. Lasciare asciugare per 24 ore in un luogo asciutto, poi tagliare la pasta a quadratini e avvolgerli nello zucchero cristallizzato.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016