

## Torta alle albicocche e pinoli



Esecuzione: Facile

Preparazione: 30

Cottura: 1h 25

Dosi per 4 persone

Tosta i pinoli in forno e tritali grossolanamente; metti il burro ammorbidito con lo zucchero e la scorza grattata delle arance. Unisci le uova poco a poco sbattendole, poi incorpora la farina e il lievito setacciati. Aggiungi ora i pinoli, le albicocche tritate e il succo d'arancia.

Versa il tutto in uno stampo foderato con carta da forno e livella la superficie. Inforna per 1 ora e 20 a 175° C. Lascia riposare per 15 prima di sformarla; fai ora fondere il cioccolato con la panna e versalo caldo sulle fette di torta.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per la torta:**
- 310 g di farina "00"
- 250 ml di succo d'arancia
- 250 g di burro
- 250 g di zucchero

- 200 g di albicocche secche
- 100 g di pinoli
- 2 arance
- 3 uova
- 3/4 di bustina di lievito in polvere
- **Per decorare:**
- 100 g di cioccolato fondente
- 5 cucchiari di panna fresca