

# Torta alle albicocche

## INGREDIENTI:

250 gr di mascarpone,  
180 gr di zucchero,  
3 uova,  
200 gr di farina,  
1 bustina di lievito per dolci,  
500 gr di albicocche,  
scorza di 1 limone grattugiato,  
2 cucchiaini di zucchero semolato per decorare.

Lavare le albicocche, tritarle a cubetti e metterle in una ciotola.

In una ciotola sbattere le uova con lo zucchero fino a rendere il composto spumoso, aggiungere il mascarpone e incorporare per bene.

A questo punto unire la scorza di limone, la farina e il lievito, quando il composto è bello liscio unire i cubetti di albicocche e mescolare.

Mettere della carta da forno in uno stampo da 22 oppure 24 (varierà semplicemente lo spessore della torta più alta in quello da 22 più bassa in quello da 24).

Versare il composto dentro la tortiera e cospargere con lo zucchero semolato la superficie del dolce, cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45-50 minuti, controllare con uno stecchino perché il composto è molto umido per la presenza delle albicocche.

Far raffreddare e servire, ottima accompagnata con una pallina di gelato alla vaniglia.