

Será por recetas



Crema de albaricoques y almendras

Recetas de postres, Recetas fáciles

 4 Personas

 Fácil

 35 Minutos

 Enviada el 19/06/2012

Ingredientes

- 1,5 kg de albaricoques maduros
- 75 g de azúcar
- 4 o 5 cucharadas soperas de agua
- 120 g de almendras picadas
- 300 g de yogur griego
- 3 o 4 cucharadas soperas de miel líquida

Elaboración

Primero lavar los albaricoques, partir en 2, deshuesar y cortar en trocitos.

Echar la fruta en una cacerola y cocer junto con el azúcar y el agua unos 15 minutos hasta que esté blanda.

A continuación triturar los albaricoques con la batidora, esperar a que se enfríen un poco y colocar en la nevera para que se enfríen del todo.

En una sartén sin grasa tostar ligeramente las almendras y dejar que se enfríen. Remover el yogur hasta que esté liso.

Incorporar la mitad de las almendras a la masa de albaricoques enfriada.

En 4 copas decorativas colocar alternándola una capa de masa de albaricoques, una de yogur y una de miel.

La última capa con una de miel y servir espolvoreando la crema con el resto de las almendras.



Autor receta de Crema de albaricoques y almendras

MasterCook

 Valoración 3/5

 40 Recetas publicadas

 Miembro desde 15/06/2012