

Dessert

## Deliziosi tortini all'albicocca con olio d'oliva

Di [Marc Fosh](#)

Tempo totale:

40 min

Ricorrenza:

### Ingredienti

#### Tutti gli ingredienti

- 200g di farina
- 2 uova
- 80 ml di olio d'oliva
- 2 cucchiaini da tè di lievito
- 125g di zucchero Demerara
- 300 ml di yogurt al naturale
- 200-300g di albicocche fresche alcune tagliate in quarti e le altre tritate grossolanamente
- Un pizzico di sale

### Metodo

Preparazione:

15

Cottura:

25

Ricorrenza:

Difficoltà:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Italian (Italy)'] 0

1. Preriscaldare il forno a 180 gradi.
2. Preparare gli stampi o le formine per muffin cospargendo di burro fuso e successivamente di farina. Alternativamente si possono allineare su una placca da forno.
3. In una grossa terrina montare le uova lo zucchero l'olio d'oliva e lo yogurt fino ad ottenere un composto liscio utilizzando uno sbattitore Braun.
4. In diverse mandate incorporare il sale la farina e il lievito al composto.
5. Aggiungere con delicatezza le albicocche tritate conservando le altre per la guarnizione.
6. Riempire gli stampi con il composto alla frutta. Collocarvi sopra un quarto di albicocca.
7. Infornare per 20-25 minuti fino a quando diventano dorati o quando inserendo uno stuzzicadenti al centro del tortino questo ne esce pulito.
8. Note Si possono utilizzare vari tipi di frutta con nocciolo per questi tortini da tè. Provare con prugne pesche ma vanno bene anche altri frutti come i fichi.
9. Se si preferisce una consistenza croccante aggiungere delle noci tritate al composto. Le noci americane o le arachidi sono perfette.
10. Servire caldi cosparsi di budino alla vaniglia per ottenere un gustoso dessert di fine pasto.