

## INSALATINA DI ALBICOCCHES, YOGURT, FONDENTE E CRUMBLE DI AMARETTI

### INGREDIENTI (per 4 persone)

4 albicocche grosse  
120 g yogurt greco  
80g farina  
80g farina mandorle  
80g burro  
80 g zucchero  
40 g amaretti  
50 g cioccolato extra fondente  
4 foglioline di menta



### PREPARAZIONE

Per prima cosa preparate il crumble, lavorando in planetaria con la foglia la farina, il burro, lo zucchero, la farina di mandorle e gli amaretti sbriciolati.

Riponete il tutto su una placca e infornate a 160° per 12 minuti.

Lavate e mondate le albicocche e tagliate ciascuna in 8 parti.

Tagliate grossolanamente al coltello il cioccolato fondente.

Trasferite lo yogurt in una sac-à-poche.

Impattate come da immagine, posizionando al centro il crumble e le scaglie di cioccolato e formando un ring esterno intervallando le albicocche a dei ciuffi di yogurt che formerete con la sac-à-poche.