



Torta di semolino e albicocche, il dolce che ricorda il Medio Oriente

Un dessert adatto a chi ama sperimentare e scoprire gusti nuovi, ma soprattutto una preparazione adatta agli intolleranti al lattosio



Torta di semolino e albicocche (Foto © Lisa Corsoni).

La **torta di semolino e albicocche** è un dolce facile da realizzare che ricorda la [basbousa](#), una tipica ricetta araba con i medesimi ingredienti. Non volendo però ricreare questo dessert, **La Gazzetta del Gusto** ha deciso di proporle una variante tutta nuova che parte da una base al semolino per arricchire il tutto con **frutta fresca di stagione e pistacchi**.

Oltre che veloce e adatta a chi ha possiede poca manualità con i dolci, è anche un dolce senza burro e, quindi, consigliata per le **persone intolleranti al lattosio**.

Dal punto di vista dell'aspetto, la **torta di semolino e albicocche** si presenterà con un impasto umido e succulento per l'utilizzo di albicocche fresche e dolci che a, ogni morso, rilasceranno il loro succo. Per rendere ancora più speciale la ricetta, nell'impasto abbiamo utilizzato il miele in sostituzione dello zucchero semolato.

Data di creazione

30/05/2020

Autore

lisa-corsoni