



Grappolo d'uva - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

dessert - pasta frolla - albicocche - prugne - datteri

Da un'idea della PdC

Giorni fa ho visto di sfuggita alla PdC una preparazione che si presentava a forma di grappolo d'uva, mooolto intrigante :-)) ho visitato il sito e mi sono accorta che era fatto con pasta di pane, mai io ormai lo immaginavo dolce e dolce l'ho fatto :-D così:

Ingredienti:

1 pasta frolla (fatta come la vostra solita)
Colori per alimenti, in polvere
6 Albicocche secche
6 Prugne secche
6 Datteri
Gelatina di mele per lucidare

Procedimento:

Dividere la pasta frolla in tre parti, di cui una più piccola da colorare con il verde.
(le altre due colorate a vostro piacere)
Ricavare dalla pasta frolla verde due o tre foglie da sagomare a mò di vite.

Sagomare, con le altre due parti di pasta frolla, dei dischetti in cui metterete (per ognuno) o un pezzetto di dattero, o prugna, o albicocca, formando poi delle pallotte.

Sulla leccarda ricoperta di carta forno, comporre il grappolo d'uva.

Infornare a 180° per circa 35 minuti.

Una volta sfornata, spennellarla con gelatina di mele.

Lasciare raffreddare perfettamente prima di spostarla sul piatto di portata.

