GELATO A FORMA DI UOVA AL TEGAME

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta sfoglia,
- 4 albicocche sciroppate,
- 400 g di gelato al fior di latte,
- cannella in polvere.

Stendete la pasta e foderate l'interno di 4 tegamini da uovo fritto imburrati (oppure 4 stampini rotondi).
Ricoprite la pasta con della carta da forno e riempite con dei fagioli secchi quindi cuocete "i tegamini" in forno a 200° per circa 15 minuti; eliminate carta e fagioli e continuate la cottura per altri 10 minuti.
Lasciate raffreddare e sformate.
Al momento di servire, suddividete il gelato nei 4 tegamini, al centro di ognuno collocate un'albicocca sciroppata, spolverizzate di cannella e servite subito.