

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Bizcochuelo con duraznos

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 6 uova
- 6 tuorli
- 200 g di farina
- 1 limone
- sale
- burro
- 2 tazze di crema ambrosia
- 4 pesche mature
- 120 g di zucchero semolato

PREPARAZIONE

- 1 Iniziare con la preparazione del pandispagna: lavorare a crema i tuorli con lo zucchero, incorporatevi la farina e diluite il tutto con le chiare d'uovo montate a neve. Profumate il composto con la buccia del limone grattugiata e versatelo in teglia unta, per una cottura a calore moderato (in forno) di 40 minuti.

Una volta cotta e raffreddata, tagliate la torta a metà e farcitemela con metà della crema.

Versate l'altra metà sulla sua superficie e coprite il tutto con uno strato di spicchi di pesca disposti a raggiera.