

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Bocca di Dama

di: *lupetta\_83*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **45 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



## PER LA PASTA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

VANILLINA 1 bustina

SALE 1 pizzico

## PER LA FARCIA

PESCHE SCIROPPATE 500 gr

AMARETTI 200 gr

NOCCIOLE TOSTATE tritate

grossolanamente - 150 gr

ZUCCHERO 120 gr

AROMA AL RUM mezza fialetta -

UOVA 2

# PREPARAZIONE

**1** Preparate la pasta frolla: lavorate lo zucchero con il burro a temperatura ambiente e impastare fino ad ottenere un panetto omogeneo.

A questo punto aggiungete l'uovo, facendolo assorbire dal composto di burro e zucchero, la farina, il sale e la vanillina ed impastare fino a che gli ingredienti siano ben amalgamati.

Formate una palla e lasciate riposare in frigorifero per circa mezz'ora avvolta da pellicola trasparente.

Con l'aiuto del mattarello stendete la pasta frolla e rivestite una tortiera da 24 cm di diametro.



**2** Fate bollire in una casseruola 3 cucchiai di acqua e 1 di zucchero fate raffreddare e aggiungete la fialetta di rum.



3 Sbriciolate una decina di amaretti sul fondo della frolla.



4 Mettete le pesche sopra della carta assorbente e fatele sgocciolare.



5 Disponetele nella toriera e ricoprite di amaretti sbriciolati.



6 Con un cucchiaio versate lo sciroppo sopra gli amaretti.

Ricoprite con le nocciole tritate.



7 In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare leggermente le uova con lo zucchero.



8 Versate le uova sopra la torta coprendo bene le nocciole.



9 Infornate nel forno già caldo a 180°C per 40 minuti.

