

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Dolce di pesche di Catj78

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [35 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### PER L'IMPASTO

UOVA 4  
ZUCCHERO 250 gr  
VANILLINA 1 bustina  
OLIO 125 ml  
FANTA 150 ml  
LIEVITO PER DOLCI cucchiaini - 3  
FARINA 250 gr

### PER LA CREMA

PESCHE SCIROPPATE barattoli (da 470 g ognuno) - 2  
PANNA FRESCA DA MONTARE 600 gr  
VANILLINA 5 bustine  
PHILADELPHIA 300 gr  
YOGURT MAGRO 200 gr  
CANNELLA poca -

# PREPARAZIONE

1



2 Per l'impasto: in una ciotola e con le fruste elettriche montate le uova con lo zucchero e vanillina, aggiungete un pò alla volta l'olio e la Fanta e mescolare.

Unite tutti gli altri ingredienti e trasferite sopra una placca da forno foderata di carta forno.



3 Infornate il dolce a 180°C per circa 30 minuti.

Nel frattempo tagliare le pesche a pezzetti.



- 4 Quando il dolce sarà cotto toglietelo dal forno e lasciatelo raffreddare senza toglierlo dalla teglia.



- 5 Montate la panna con 3 bustine di vanillina (se la panna è dolcificata non occorre usare la vanillina).

Da parte mescolare la philadelphia allo yogurt aggiungendo la vanillina.

Amalgamate il tutto con la panna montata e incorporate le pesche.



6 Spalmate la crema sul dolce a formate delle onde e spolverizzate con la cannella.



7



