

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di pesche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 confezione pasta frolla surgelata
- 500 g pesche
- 2-3 cucchiaini gelatina di pesche
- 1 cucchiaino zucchero
- burro
- pan grattato

PREPARAZIONE

1 Imburrare una tortiera, cospargerla di pangrattato e foderarla con la pasta frolla scongelata.

Bucherellare la pasta con una forchetta, spalmarvi la gelatina e distribuirvi sopra le pesche sbucciate e tagliate a fettine.

Spolverizzare con lo zucchero, cuocere in forno caldo per circa un'ora, far raffreddare e servire.