

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La cattedrale di pesche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 6
ZUCCHERO 200 gr
FARINA 350 gr
BURRO FUSO 100 gr
LATTE 100 ml
MEZZE PESCHE SCIROPPATE (circa 220 g) - 3
SALE 1 pizzico
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

1 Tagliare le pesche a dadini.

Montare nella planetaria le uova con lo zucchero e aggiungete un po' alla volta la farina, il

pizzico di sale ed il burro fuso.



- 2** Aggiungete il latte, mescolare, quindi unite il lievito, mescolate bene ed infine unite le pesche.

Versate il composto nello stampo in silicone.



- 3** Infornare a 190°C per 1 ora.

Cospargete di zucchero a velo.

