

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pesche ripiene di Monica P

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PESCHE GIALLE mature - 4
AMARETTI SECCHI 100 gr
CACAO IN POLVERE 30 gr
ZUCCHERO SEMOLATO 20 gr
UOVA 2
BURRO noce - 1

PREPARAZIONE



2 Immergete per pochi secondi le pesche in acqua bollente.



3 Sbucciatele, tagliarle a metà e togliete il nocciolo.



4 In una ciotola mettete gli amaretti sbriciolati, il cacao setacciato, lo zucchero e le uova.



5 Mescolare bene il composto.



6 Disponete il composto nell'incavo della pesca.



7 Disponete sopra ogni mezza pesca un ricciolo di burro e mettete le pesche sopra una placca da forno.



8 Infornate a 170°C per 25 minuti circa.

