

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta alle pesche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 8 cucchiaini di farina
- 1 cucchiaino di fecola
- 100 g di burro
- 6 cucchiaini di zucchero
- 5 pesche
- gherigli di noci
- 2 uova
- latte
- 1 bustina di lievito.

PREPARAZIONE

- 1 In una terrina sbattere a lungo con una frusta, le uova con 4 cucchiaini di zucchero, poi unire 80 g di burro fuso e, poco alla volta, unire poco latte, la farina, la fecola e il lievito. Sbucciare e snocciolare le pesche, poi tagliarle a pezzetti. Unirle all'impasto insieme con i gherigli di noci tagliuzzati. Imburrare col rimanente burro uno stampo e versarvi il composto, distribuire in superficie lo zucchero rimasto. Infornare a 200° per 45'. Servire

la torta fredda.