

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta allo yogurt e pesche

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr  
AMIDO DI MAIS 100 gr  
ZUCCHERO 300 gr  
COCCO GRATTUGIATO 100 gr  
YOGURT ALLA PESCA OPPURE  
ALBICOCCA vasetti - 2  
UOVA 2  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
VANILLINA 1 bustina  
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1  
SALE 1 pizzico

## PER DECORARE

MARMELLATA DI PESCHE 3 cucchiaini da  
tavola  
RUM 1 cucchiaio da tavola  
PESCHE SCIROPATE barattolo - 1

# PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



2 Aggiungete lo yogurt, la vanillina e la scorza di limone.



3 Incorporate farina, cocco, amido e lievito setacciati e mescolare.



4 Trasferite in una tortiera da 26 cm imburrrata ed infarinata.



5 Infornate a 180°C per 45 minuti, lasciando poi la torta per altri 5 minuti nel forno spento.

In una casseruola fate sciogliere la marmellata con il rum per pochi secondi.

Quando la torta è fredda, spennellarla con la marmellata e decorare con le pesche sciroppate.



