

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torta di cachi

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

DOSI PER: [10 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [45 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

CACHI 4 - 6 -  
FARINA 400 gr  
ZUCCHERO 200 gr  
BURRO 150 gr  
UOVA 2  
MANDORLE 100 gr  
NOCI 100 gr  
AMARETTI SBRICIOLATI 100 gr  
CANDITI 100 gr  
CIOCCOLATO FONDENTE a tocchetti - 80  
gr  
UVETTA (ammollata in un poco di rum) -  
100 gr  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

# PREPARAZIONE

1 Pulite i cachi dalla buccia.

Metteteli in una ciotola e schiacciateli bene con le mani.



2 Aggiungete tutti gli ingredienti tranne i canditi ed il lievito.



3 Mescolare bene il tutto ed infine aggiungete il lievito.



4 Versate il composto in una tortiera imburrata del diametro di circa 30 cm.

Decorate con i canditi e qualche gheriglio di noce.



5 Infornate nel forno ben caldo a 200°C per 10 minuti quindi abbassate la temperatura a 180°C e proseguite la cottura per 30-35 minuti.



