

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di cachi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 4-6 cachi
- 400 g di farina
- 200 g di zucchero
- 50 g di mandorle
- 100 g di noci
- 100 g di amaretti
- 100 g di candito misto
- 200 g di fichi secchi sminuzzati
- 80 g di cacao
- buccia di 1 limone grattugiata
- 100 g di uvetta (ammollata in un poco di rhum)
- lievito necessario per 1 kg d'impasto.

PREPARAZIONE

- 1 Ripulite i cachi dalla buccia, poneteli in una ciotola e schiacciateli bene con le mani.

Aggiungete tutti gli ingredienti , escludendo il candito (che servirà per decorarne la superficie) ed il lievito. Amalgamate bene il tutto e da ultimo unite il lievito. Versate il composto ottenuto in una tortiera (imburrata) del diametro di circa 30 cm, decorate con i canditi e qualche gheriglio di noce, passate in forno ben caldo a 200°.

2 Dopo 10 minuti portate la temperatura a 180° e lasciate cuocere per altri 30 minuti circa. Avrete raggiunto la cottura giusta quando immergendovi uno stecchino ne uscirà pulito.