

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pesche di Aeryon

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PESCHE SCIROPATE confezione - 1
FARINA 00 300 gr
ZUCCHERO 100 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
VANILLINA 1 bustina
UOVA 2
LATTE 1 bicchiere
SUCCO DI FRUTTA ALLA PESCA un pò -
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare la farina, lo zucchero, il sale, il lievito e la vanillina.



3 Unite le uova e il bicchiere di latte.



4 Con le fruste elettriche mescolare fino ad ottenere un impasto liscio e pieno di bolle.





5 Unite poco succo di frutta alla pesca.



6 Imburrare e infarinare una tortiera da 26-28 cm.



7 E versate 1/2 composto all'interno.



8 Disporre le pesche a raggiera e ricoprire il tutto con l'altra metà del composto. Mettere altre pesche in superficie a raggiera.

Infernare a 180°C per 1 oretta circa.

In una casseruola mettete il liquido presente nella confezione delle pesche sciroppate con poco zucchero e poco succo di frutta.



9 Portate a bollore.



10 Quando la torta sarà pronta, coprite con la glassa e lasciate raffreddare.



