

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pesche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 confezione di pesche sciroppate
- 300 g di farina 00
- 100 g zucchero
- 2 uova
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di succo di frutta alla pesca
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Unire farina, zucchero, lievito, vanillina e sale.



2 Unire le uova ed il bicchiere di latte.



3 Amalgamare il tutto con il frullino elettrico fino ad ottenere un impasto liscio e pieno di bolle.



4 Aggiungere al composto 1/2 bicchiere di succo di frutta alla pesca.



5 Imburrare ed infarinare una teglia da forno apribile e versarvi la metà del composto.



6 Disporre a raggiera metà delle pesche, aggiungere l'altra parte del composto e

Disporre le altre pesche sempre a raggiera sulla superficie, infornare a 180° per 1 ora circa.



7 Prendere il succo delle pesche sciroppate, aggiungere 1 cucchiaino di zucchero e 1 cucchiaino di succo di frutta alla pesca.



8 Portare ad ebollizione.



9 Quando la torta sarà pronta, mettere la glassa sopra e lasciare raffreddare.

