

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta insospettabile alle pesche

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

8 mezze pesche sciroppate (5 per l'impasto e 3 per decorare)

125 g di farina

40 g di mandorle spellate

60 g di zucchero

2 uova intere

2 cucchiaini di farina di maizena

125 ml di olio

1 bustina di lievito per dolci.

PREPARAZIONE

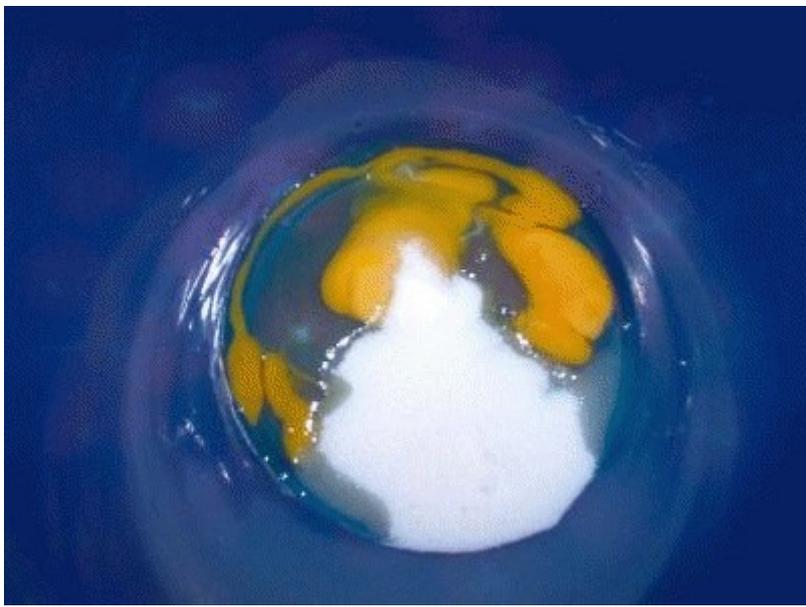
1 Ecco gli ingredienti per questa ricetta.



2 Mettere 5 mezze pesche sciroppate e le mandorle nel mixer e ridurle in purea.



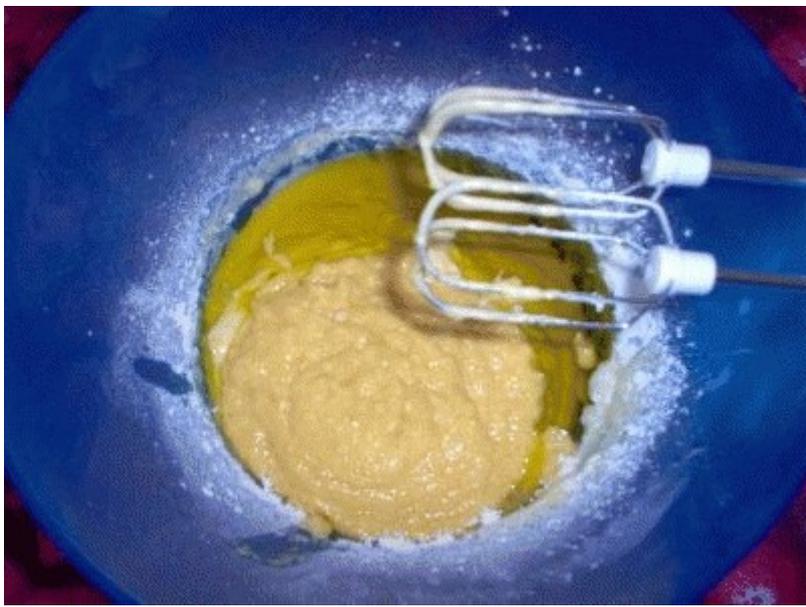
3 In una terrina a parte, montare le uova intere e lo zucchero.



4 Aggiungere la farina e la maizena ed amalgamare.



5 Aggiungere l'olio, il lievito, la purea di pesche e mandorle ed amalgamare nuovamente.



6 Cuocere in forno per 50 minuti a 180°C in uno stampo piuttosto piccolo (20 cm circa).



- 7 Raffreddare la torta, adagiala su di un piatto da portata, bagnare con il succo delle pesche sciroppate e decorare con qualche fettina di pesca sciroppata.



NOTE