

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta yogurt e pesche di zioda'

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

UOVA 3

ZUCCHERO 230 gr

YOGURT ALLA PESCA 180 ml

FARINA 300 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

BURRO MORBIDO fuso freddo -

PESCHE 2-3 - 0

RUM (o altro liquore) - 3 cucchiari da tavola

ZUCCHERO A VELO poco -

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate le pesche, tagliarle a dadini, mettetele in una ciotola e lasciare insaporire con il rum e 3 cucchiari di zucchero (circa 30 g).



2 Nel mixer montare a lungo le uova con lo zucchero.



3 Aggiugete lo yougurt.



4 Il burro fuso freddo.



5 La farina ed il lievito.



6 Aggiungete le pesche con il liquido che hanno rilasciato.



7 E mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettere in una teglia di cm. 24.



8 Infornate a 160°C per circa 40 minuti.



9 Ricoprire con zucchero a velo.

