

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta yogurt e pesche

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

UOVA 3

ZUCCHERO 200 gr

YOGURT ALLA PESCA 180 gr

FARINA 300 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

BURRO FUSO freddo - 100 gr

PESCHE 2/3 -

RUM (o altro liquore preferito) - 3 cucchiari
da tavola

ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le pesche, tagliarle a dadini e lasciare insaporire con il rum e 3 cucchiari di zucchero



2 montare a lungo le uova con lo zucchero



3 aggiungere lo yougurt



4 il burro fuso freddo



5 la farina ed il lievito



6 aggiungere le pesche con il liquido che hanno rilasciato



7 mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettere in una teglia con diametro 24 cm, cuocere in forno a 160° per circa 40 minuti



8 ricoprire con zucchero a velo.

