

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Sbriciolata alle pesche fresche

---

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

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Un [dolce](#) perfetto per la [merenda](#), anche per iniziare la giornata con il piede giusto: **sbriciolata alle pesche!** Ispirata alla [ricetta](#) della [sbrisolona](#) mantovana, questo dolce si prepara con la [frolla sbriciolata](#) che si fa cadere con le dita nella tortiera per creare un **dolce dall'aspetto rustico** e di **consistenza friabile**. La sbriciolata si può servire **semplice** o **farcita** con creme, [marmellata](#) o **frutta fresca** come in questo caso.

Segui la nostra ricetta con **passo passo fotografico** per cucinare e portare in tavola una **buonissima e profumata sbriciolata di pesche fresche**.

Prova anche queste altre ricette di sbriciolate:

[Sbriciolata alle fragole](#)

[Sbriciolata di mele](#)

[Sbriciolata nutella e pistacchio](#)

[Sbriciolata con marmellata di prugne](#)

## INGREDIENTI

PESCHE 400 gr

FARINA 00 300 gr

BURRO FREDDO 120 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVO medio - 1

LIMONE 1

ZUCCHERO A VELO

## PREPARAZIONE

- 1 Prepara la base della sbriciolata alle pesche versando la farina e lo zucchero in una ciotola. Unisci poi anche l'uovo.





**2** Versa burro freddo di frigo a pezzi e continua a mescolare e sbriciolare con le mani per ottenere tante grosse briciole di impasto.

Prendi uno stampo a cerniera da 22 cm, imburrarlo e infarinarlo, versa il composto di briciole alla base dello stampo. Schiaccia con i palmi delle mani per unire le briciole, e ottenere una base priva di buchi.





- 3** Lava, sbuccia ed eliminate il nocciolo alle pesche. Riducile in dadini e raccoglile all'interno di una ciotola assieme allo zucchero e al succo di limone.





- 4 Mescola, infine versa le pesche all'interno dello stampo. Copri le pesche con il restante composto di impasto sbriciolato, stavolta senza compattare, quindi inforna la sbriciolata in forno statico preriscaldato a 180°C. e cuoci per circa 40 minuti, fintanto che la superficie della torta non risulterà ben dorata. Una volta pronta, sforna la sbriciolata e cospargine la superficie con poco zucchero a velo.





## CONSERVAZIONE

Conserva la sbriciolata alle pesche in frigo per un massimo di 3 giorni.

## CONSIGLIO

Puoi aggiungere degli amaretti sbriciolati alle pesche, per donare un gusto più intenso e goloso.