

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta di pesche e amaretti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 12 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La torta di pesche e amaretti è un dolce soffice e gustoso, ideale per la colazione o per una merenda golosa. Questa ricetta richiede solo 15 minuti di preparazione e 30 minuti di cottura, per un risultato spettacolare! Infatti, con questa ricetta otterrai una torta alta e morbida, perfetta per essere tagliata a fette e servita in ogni occasione.

Il connubio tra la dolcezza delle pesche e il gusto intenso degli amaretti crea un equilibrio di sapori che conquisterà grandi e piccini.

*Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare una torta di pesche e amaretti perfetta, che saprà deliziare tutti con la sua sofficità e il suo sapore unico.*

## INGREDIENTI PER CUCINARE LA TORTA DI PESCHE E AMARETTI

PESCHE GIALLE 4  
AMARETTI 50 gr  
FARINA 00 300 gr  
ZUCCHERO + un cucchiaino - 140 gr  
BURRO 125 gr  
LATTE 170 gr  
UOVA 3  
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina  
SCORZA DI LIMONE  
ZUCCHERO A VELO

# COME FARE LA TORTA DI PESCHE E AMARETTI

**1** Per la realizzazione della torta di pesche e amaretti, ci vorranno pochi e semplici passaggi.

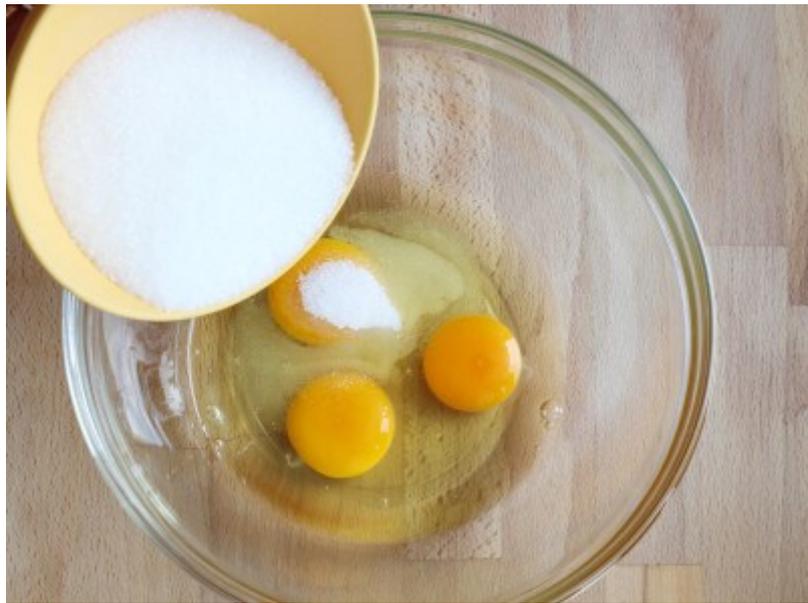
Per prima cosa lava e sbuccia le pesche.

Dopo, taglia 2 pesche ricavando delle fette, ti serviranno per decorare la superficie della torta, le altre due pesche tagliale a cubetti, questi invece andranno all'interno dell'impasto.

Nella ciotola con le pesche a fette, aggiungi 1 cucchiaio di zucchero, mescola e metti da parte.

In una ciotola metti le uova insieme allo zucchero, mescola con delle fruste elettriche fin quando il composto non diventa chiaro.





**2** A questo punto aggiungi il lievito in polvere per dolci setacciato, la scorza di un limone, il

latte e la farina setacciata, un po' per volta, continuando a mescolare con la frusta elettrica.





**3** Sciogli il burro per qualche secondo nel forno a microonde, facendo attenzione a non farlo diventare troppo caldo.

Aggiungilo piano piano all'impasto continuando a mescolare con le fruste.

Incorporato completamente il burro, le fruste elettriche non ti serviranno più.

Aggiungi le pesche tagliate a cubetti e la metà degli amaretti tritati grossolanamente.

Basterà schiacciarli tra le mani.

Mescola con un cucchiaio di legno per distribuire uniformemente le sospensioni al composto.

Accendi il forno a 180°C.





**4** Dopo aver foderato la teglia dal diametro di 24/26 cm oppure dopo averla imburrata e infarinata, versa l'impasto e disponi le fettine di pesca a raggiera, sopra aggiungi i restanti amaretti.

Quando il forno avrà raggiunto la temperatura, inforna la torta di pesche e amaretti nel ripiano centrale in modalità statica per circa 30 minuti.

Passato il tempo di cottura, fai la prova stecchino per vedere se anche al centro è ben cotta.

Lascia intiepidire qualche minuto, dopo trasferisci la torta su un vassoio.

Quando sarà fredda, se vuoi, spolvera con lo zucchero a velo, la tua torta di pesche e

amaretti è pronta!

Perfetta a colazione, merenda e anche nel dopocena.





SE TI È PIACIUTA LA TORTA DI PESCHE E AMARETTI, PROVA ANCHE

[Tarte tatin alle pesche](#)

[Ciambellone marchigiano](#)

[Torta di mele semplice](#)

[Torta all'acqua al limone](#)

[Torta di fragole](#)

QUESTE RICETTE