

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pesche

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

DOSI PER: [12 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **stagione estiva** porta con sé un'infinità di gustose ricette, ma c'è una [torta](#) che si distingue per il suo **connubio perfetto** di **gusto** e **freschezza**: la **torta di pesche e amaretti**. Questa ricetta è l'ideale per sfruttare al massimo **le pesche**, dolcissime se di stagione, e l'aroma unico e irresistibile degli **amaretti**.

Scopri come realizzare questa squisita torta seguendo il **passo passo fotografico** della nostra **semplice ricetta**.

Ecco altri dolci con le pesche che dovresti provare:

[Tarte Tatin alle pesche](#)

[Pesche sciropate](#)

[Pesche ripiene alla piemontese](#)

[Tiramisù alle pesche](#)

[Marmellata di pesche](#)

INGREDIENTI

PESCHE GIALLE 4

AMARETTI 50 gr

FARINA 00 300 gr

LATTE 170 gr

ZUCCHERO 140 gr

BURRO 125 gr

UOVA 3

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

SCORZA DI LIMONE

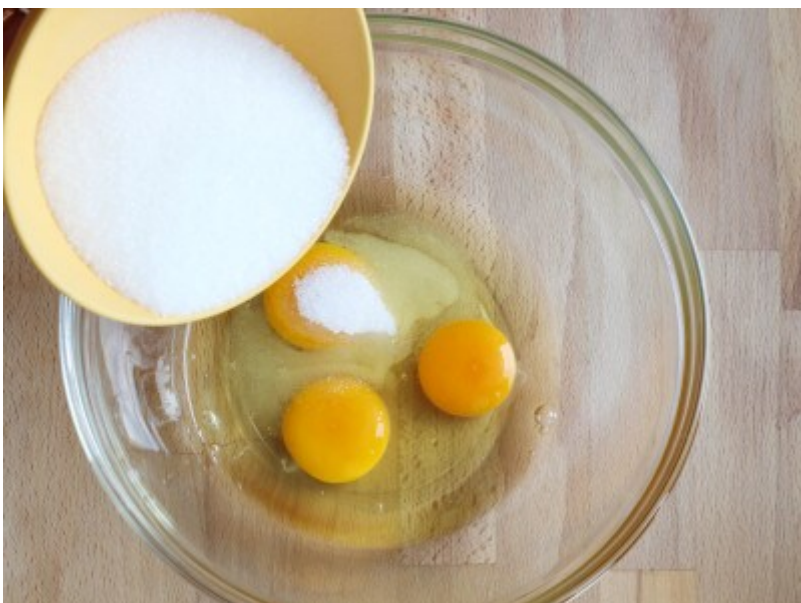
ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE

1 Per la realizzazione della torta di pesche e amaretti, ci vorranno pochi e semplici passaggi. Per prima cosa lava e sbuccia le pesche. Taglia a fette 2 pesche e mettile in una ciotola, 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 un'altra ciotola, metti le uova insieme allo zucchero e mescola con delle fruste elettriche fin quando il composto non diventa chiaro.





2 A questo punto aggiungi il lievito in polvere per dolci, 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, o in un pentolino su fuoco molto basso, facendo attenzione a non farlo diventare troppo caldo. Aggiungilo piano

piano all'impasto continuando a mescolare con le fruste. Quando il burro sarà completamente incorporato, 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 uniformare l'impasto.

Accendi il forno a 180°C.





- 4 Ungi di burro e cospargi di farina una tortiera di 24/26 cm di diametro, versa l'impasto e disponi le fettine di pesca a raggiera, cospargi la superficie della torta con gli amaretti sbriciolati.

Quando il forno avrà raggiunto la temperatura desiderata, 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 il forno per qualche minuto, poi 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!



