

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Dolce di pesche

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1 confezione pasta frolla surgelata
- 500 g pesche
- 2-3 cucchiari gelatina di pesche
- 1 cucchiaino zucchero
- burro
- pangrattato

PREPARAZIONE

- 1 Imburrare una tortiera, cospargerla di pangrattato e foderarla con la pasta frolla scongelata.
Bucherellare la pasta con una forchetta, spalmarvi la gelatina e distribuirvi sopra le pesche sbucciate e tagliate a fettine.
Spolverizzare con lo zucchero, cuocere in forno caldo per circa un'ora, far raffreddare e servire.