

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pesche al forno

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

PESCHENOCI 2
AMARETTI 50 gr
MIELE DI ACACIA 30 gr
CACAO 1 cucchiaio da tavola
BURRO
VINO MOSCATO

PREPARAZIONE

1 Svuotare le pesche noci.

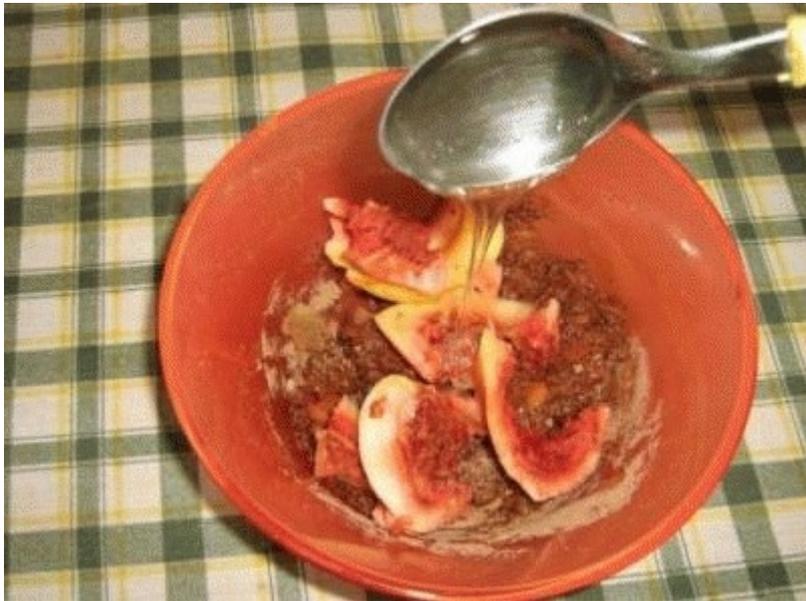


2 Polverizzare gli amaretti e unirli alla polpa delle pesche con una forchetta.





3 Aggiungere il miele.





4 Continuare a lavorare fino ad ottenere un composto abbastanza omogeneo.



5 Quindi riempire le pesche.



6 Disponerle in una teglia.



7 Distribuirvi sopra dei fiocchetti di burro.



8 Cuocere 40 minuti a 200°C.

Durante la cottura procedere con una spruzzata di vino moscato, si ottiene così una salsa per accompagnare le pesche.



9 Si può servire con una pallina di gelato alla vaniglia.

NOTE