

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 salsina per accompagnare le pesche.



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

NOTE