

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Pesche in Coppa

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

- 6 pesche mature
- 100 g di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 2 bicchierini di rum bianco cubano.

### PREPARAZIONE

- 1 Dopo averle scottate rapidamente, levare la pelle alle pesche e passarle al setaccio; aggiungere i tuorli d'uovo, lo zucchero ed il rum bianco, mescolando l'insieme. Riempire le coppe col composto e metterle a cuocere a bagnomaria protette da un coperchio finchè, pungendole con uno stecchetto di legno, ci si accorge che il composto si è ben rassodato. Togliere le coppe dal bagnomaria e metterle in frigorifero.