

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta allo yogurt e pesche

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FARINA 00 300 gr
AMIDO DI MAIS 100 gr
ZUCCHERO 300 gr
COCCO GRATTUGIATO 100 gr
YOGURT ALLA PESCA OPPURE
ALBICOCCA vasetti - 2
UOVA 2
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
VANILLINA 1 bustina
SCORZA GRATTUGIATA DI LIMONE 1
SALE 1 pizzico

PER DECORARE

MARMELLATA DI PESCHE 3 cucchiaini da
tavola
RUM 1 cucchiaino da tavola
PESCHE SCIROPATE barattolo - 1

PREPARAZIONE

1 In una ciotola e con le fruste elettriche montare le uova con lo zucchero.



2 Aggiungete lo yogurt, la vanillina e la scorza di limone.



3 Incorporate farina, cocco, amido e lievito setacciati e mescolare.



4 Trasferite in una tortiera da 26 cm imburrrata ed infarinata.



5 Infornate a 180°C per 45 minuti, lasciando poi la torta per altri 5 minuti nel forno spento.

In una casseruola fate sciogliere la marmellata con il rum per pochi secondi.

Quando la torta è fredda, spennellarla con la marmellata e decorare con le pesche sciroppate.



