

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di cachi di chocomolly

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

CACHI DA PULIRE 1 kg e 200 -
FARINA 300 gr
ZUCCHERO 85 gr
BURRO 100 gr
FARINA DI MANDORLE 60 gr
NOCI TRITATE grossolane -
SCORZA GRATTOGIATA DI LIMONE 1
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
UOVA 2

PREPARAZIONE

1 Pulite bene i cachi.



2 Sciogliete il burro.

In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti.



3 Imburrate ed infarinate una tortiera da 26-28 cm e versateci il composto.



4



5 Infornate a 180°C per 45 minuti successivamente abbassate la temperatura a 160°C e continuate la cottura per 35 minuti.

Fate raffreddare nel forno per 10 minuti.



6



7