

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di cachi

di: *PATIBA*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *10 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

CACHI 4 - 6 -
FARINA 400 gr
ZUCCHERO 200 gr
BURRO 150 gr
UOVA 2
MANDORLE 100 gr
NOCI 100 gr
AMARETTI SBRICIOLATI 100 gr
CANDITI 100 gr
CIOCCOLATO FONDENTE a tocchetti - 80
gr
UVETTA (ammollata in un poco di rum) -
100 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

PREPARAZIONE

1 Pulite i cachi dalla buccia.

Metteteli in una ciotola e schiacciateli bene con le mani.



2 Aggiungete tutti gli ingredienti tranne i canditi ed il lievito.



3 Mescolare bene il tutto ed infine aggiungete il lievito.



4 Versate il composto in una tortiera imburrata del diametro di circa 30 cm.

Decorate con i canditi e qualche gheriglio di noce.



5 Infornate nel forno ben caldo a 200°C per 10 minuti quindi abbassate la temperatura a 180°C e proseguite la cottura per 30-35 minuti.



