

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pesche di Aeryon

di: *Aeryon*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PESCHE SCIROPPATE confezione - 1

FARINA 00 300 gr

ZUCCHERO 100 gr

LIEVITO PER DOLCI 1 bustina

VANILLINA 1 bustina

UOVA 2

LATTE 1 bicchiere

SUCCO DI FRUTTA ALLA PESCA un pò -

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mescolare la farina, lo zucchero, il sale, il lievito e la vanillina.



3 Unite le uova e il bicchiere di latte.



4 Con le fruste elettriche mescolare fino ad ottenere un impasto liscio e pieno di bolle.





5 Unite poco succo di frutta alla pesca.



6 Imburrare e infarinare una tortiera da 26-28 cm.



7 E versate 1/2 composto all'interno.



8 Disporre le pesche a raggiera e ricoprire il tutto con l'altra metà del composto. Mettere altre pesche in superficie a raggiera.

Infernare a 180°C per 1 oretta circa.

In una casseruola mettete il liquido presente nella confezione delle pesche sciroppate con poco zucchero e poco succo di frutta.



9 Portate a bollore.



10 Quando la torta sarà pronta, coprite con la glassa e lasciate raffreddare.



