

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta di pesche americana

di: *lyra*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Amate i dolci soffici e genuini come quelli che preparavano le nonne? Amate soprattutto farli e sentire il loro odorino che pervade tutta la cucina? Bene allora dovete assolutamente provare la torta di pesche americana, soffice e gustosa, perfetta per chi ama i dolci alla frutta. Perfetta in estate quando le pesche sono all'apice della loro bontà. Segnate gli ingredienti e seguite la nostra ricetta e verrà fantastica. Provate questa ricetta squisita e se amate i dolci perfetti per la merenda o la colazione, vi suggeriamo anche questa favolosa torta di [mele](#)!

PER LACROSTA

FARINA 400 gr

STRUTTO 200 gr

ACQUA molto fredda - 5 cucchiaini da tavola

SALE cucchiaino raso - 1

ZUCCHERO cucchiaino - 1

PER IL RIPIENO

PESCHE 1 kg fresche sode -

ZUCCHERO BIANCO 80 gr

ZUCCHERO DI CANNA 80 gr

AMIDO DI MAIS 40 gr

CANNELLA IN POLVERE 1/2 cucchiaino -

SALE 1 pizzico

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

BURRO 1 cucchiaio da tavola

ACQUA

PREPARAZIONE

- 1** Quando volete preparare la torta di pesche americana iniziate dalla crosta. Riunite in un recipiente la farina, il sale e lo strutto, lavorate il tutto fino ad ottenere un composto sabbioso, aggiungete l'acqua fredda ed impastate formando un panetto omogeneo, avvolgetelo nella pellicola e, lasciatelo riposare in frigo per almeno 30 minuti.
- 2** Intanto tagliate a pezzi grossolani le pesche, trasferitele in uno scolapasta a maglia fine sopra ad un recipiente; in modo da poter recuperare i liquidi che si formeranno. Aggiungete gli zuccheri e lasciate macerare per tre quarti d'ora.
- 3** Tirate fuori l'impasto dal frigo, rimuovetene circa un terzo e stendetelo ad uno spessore di 4 millimetri, adagiatelo su uno stampo da crostata del diametro di 24 cm rivestito con carta forno. Rimuovete l'impasto in eccesso dai bordi e bucherellate il fondo. Riponetelo di nuovo in frigorifero.
- 4** Intanto recuperate i succhi rilasciati dalle pesche e versateli in un pentolino, unite l'amido di mais, il sale e la cannella, scaldate a fuoco basso mescolando continuamente. Aggiungete l'acqua tiepida ed amalgamate fino ad ottenere un composto morbido simile a mou. Aggiungete succo di limone, il burro ed amalgamate.
- 5** Disponete le pesche macerate nel guscio di frolla, cospargetele con la salsa preparata. Stendete la frolla restante e formate delle strisce da utilizzare per creare il tipico disegno a crostata sopra la torta.
- 6** Trasferite in forno statico a 200°C per 60 minuti. Proseguite la cottura 10 minuti in più, coprendo la torta, con della carta stagnola o, semplicemente impostate il forno solo sotto e, portate a termine la cottura.
- 7** Fate raffreddare bene prima di rimuovere dallo stampo decorate con zucchero a velo e spicci di pesca a piacere.