

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torta yogurt e pesche

di: ziodà

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO:
basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

UOVA 3
ZUCCHERO 200 gr
YOGURT ALLA PESCA 180 gr
FARINA 300 gr
LIEVITO PER DOLCI 1 bustina
BURRO FUSO freddo - 100 gr
PESCHE 2/3 -
RUM (o altro liquore preferito) - 3 cucchiari
da tavola
ZUCCHERO 3 cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le pesche, tagliarle a dadini e lasciare insaporire con il rhum e 3 cucchiaini di zucchero



- 2 montare a lungo le uova con lo zucchero



- 3 aggiungere lo yogurt



4 il burro fuso freddo



5 la farina ed il lievito



6 aggiungere le pesche con il liquido che hanno rilasciato



7 mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Mettere in una teglia con diametro 24 cm, cuocere in forno a 160° per circa 40 minuti



8 ricoprire con zucchero a velo.



