

PESCHE ALL'ALCHERMES

Ingredienti

- farina (500gr)
- sale (3gr)
- 3 uova
- 1 limone
- burro (180gr)
- zucchero (180gr)
- lievito vanigliato (1gr)
- alchermes
- marmellata

Come si prepara

Lavorate il burro con lo zucchero e le uova, poi aromatizzate con la buccia grattugiata del limone.

Poco per volta unite la farina con il lievito e il sale e lavorate il composto con un cucchiaio.

Distribuitelo negli appositi stampi imburrati in dosi da 40 g per le semisfere del diametro 7 cm, e 30 g per quelle del diametro di 6 cm e livellate la superficie.

Infornate a 175 gradi per 15 minuti, poi sfornate, attendete 5-10 minuti e sfornate le pesche su una gratella e lasciatele raffreddare.

Accoppiate le mezze pesche con la confettura, oppure con la crema al cioccolato, poi passatele nell'alchermes e, subito dopo, nello zucchero semolato.

Difficoltà: 2

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	212 kcal 888 kJ
-------------------	--------------------

Tags



occasioni speciali, bambini, new, feste, dolci al cucchiaio, alchermes

