

TORTINO DI PESCHE

Ingredienti

- farina (175gr)
- burro (120gr)
- zucchero (200gr)
- cannella (4gr)
- 10 pesche

Come si prepara

Scottate le pesche, immergendole in acqua bollente per un minuto. Scolatele, sbucciatele e tagliatele in quattro spicchi.

Mettete le fette di pesca in una terrina mescolandole delicatamente con la cannella, tre cucchiaini di zucchero e tre di farina. Passatele, quindi, in una teglia imburrata.

In una ciotola amalgamate il burro ammorbidito, lo zucchero e la farina rimasti.

Lavorate l'impasto con le dita in modo da formare tante briciole, con le quali cospargerete le pesche in modo omogeneo.

Sistamate la teglia nel forno, preriscaldato a 180 gradi. Cuocete per circa 1 ora, finchè le pesche non saranno cotte e le briciole dorate.

Servite il tortino tiepido.

Difficoltà: 2

Tempo: 90

Gradimento: 5

Tags

frutta, dolci al cucchiaio, Tortino di pesche

