

Dolce di pesche e amaretti



Esecuzione: Facile

Preparazione: 35

Cottura: 40

Dosi per 4 persone

Grattugia metà della scorza di limone, sbuccia le pesche e falle a spicchi sottili, mettili in un recipiente e irrori con il succo di limone, mescola. Pesta gli amaretti tritandoli finemente. Monta le uova con 50 g di zucchero, quando saranno spumose aggiungi gli amaretti, la scorza di limone, il burro fuso e freddo e mescola; poi incorpora la farina, il lievito, il latte tiepido e amalgama bene.

Versa il composto in una tortiera di 24 cm rivestita di carta da forno, livellalo, disponi gli spicchi di pesca sulla superficie, spolverizza con lo zucchero rimasto e cuoci in forno caldo a 180° C per circa 40. Togli dal forno, fai raffreddare e servi.

Ingredienti per 4 persone

- 3 pesche mature

- 250 g di amaretti
- 1 limone
- 2 uova
- 70 g di zucchero
- 80 g di burro
- 150 g di farina
- 1 bustina di lievito
- 1 dl di latte