

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Torta di pesche e noci

Strawberry · Tuesday, June 5th, 2012

Ingredienti:6 persone)

Per l'impasto:

- 200gr farina
- 180gr zucchero
- 150gr burro
- 3 uova
- una bustina vanillina
- una bustina lievito
- mezzo limone
- mezzo bicchiere di sciroppo di pesche

Per la farcitura:

- una confezione pesche sciroppate
- 20 gherigli di noce
- 60gr burro
- 80gr zucchero

Preparazione:

Sgusciate le uova, separando i tuorli dagli albumi. In una ciotola versate il burro ammorbidito e montatelo con lo zucchero con un frullino elettrico, aggiungete uno alla volta i tuorli continuando con il frullino, incorporate la farina, il lievito e la vanillina, amalgamate fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo, aggiungete il succo del limone e lo sciroppo di pesca e mescolate, unite delicatamente gli albumi montati a neve. Per la farcitura: Imburrate una tortiera, disponete sul fondo le fette di pesche e le noci, ricoprite con l'impasto e cuocete in forno a 180° per 50 minuti. Estraete la tortiera dal forno e capovolgetela su di un piatto da portata, spolverate con zucchero a velo.

This entry was posted on Tuesday, June 5th, 2012 at 6:27 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.