LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta alle pesche

.....con le pesche appena colte nel mio orto!!!!!!



Difficoltà
facile

Quantità
6 persone

Tempo
70 minuti

Ingredienti

- Pesche - 5 o 6
- zucchero - 150 g
- burro - 150 g
- uova - 4
- yogurt - 1
- farina - 300 g
- lievito - 1 bustina
- un pizzico di sale
- zucchero per il caramello - 4 cucchiai

Preparazione

In un pentolino d'acciaio mettere 4 cucchiai di zucchero, 2 cucchiai d'acqua e 2 pesche sbucciate e a piccoli pezzetti. Far cuocere fino a caramellare. Nel frattempo, in una ciotola mettete il burro morbido con lo zucchero e montate. Quando lo zucchero si è sciolto aggiungere le uova uno alla volta, continuando a montare col frullatore. Aggiungere la farina e il lievito setacciati, incorporando con la frusta a mano. Versare, ora, lo yogurt e un pizzico di sale. Preparare un 'altra pesca a pezzetti e unirla al composto. Ungere e infarinare una tortiera per ciambellone e mettere le altre due pesche a spicchi con la buccia nel fondo. Versare sugli spicchi il caramello alla pesca preparato. Aiutandovi con un cucchiaio, mettere il composto delicatamente per non disfare il disegno con le pesche ottenuto nel fondo della tortiera. Infornare a 180° per circa 40 minuti. Quando sarà pronta, capovolgete e guarnite con qualche pesca e un po' di zucchero a velo!!!