



Pesche agli amaretti - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dessert - frutta fresca - dolce

Ingredienti per 4 persone:

4 pesche
6 amaretti
4 cucchiaini di zucchero
1 tuorlo
20 gr. di burro

Procedimento:

Sbattete il burro con lo zucchero e il tuorlo per ottenere una crema omogenea; poi aggiungeteci gli amaretti sbriciolati.

Immergete in acqua bollente le pesche per 3 minuti, poi spellatele e tagliatele a metà eliminando i noccioli; togliete un po' di polpa e mescolatela al composto di amaretti.

Riempite le mezze pesche con questo composto, disponetele in una pirofila imburrata e infornate a 180° per 30 minuti.



eCucinando.it