



Pesche al forno - [Visualizza sul sito](#)  
di Perlanera

dessert - frutta fresca - dolce

Ingredienti:

12 pesche di pasta gialla tagliate a metà e private del nocciolo (io le avevo sbucciate)  
25 amaretti  
50 g. cioccolato fondente  
2 / 3 cucchiaini di marmellata di pesche  
un goccio di liquore all'arancia (io non l'avevo usato perché c'erano bimbi)  
50 g. burro

Procedimento:

In una ciotola sbriciolare gli amaretti, aggiungere il cioccolato spezzettato e la marmellata. Mescolare con delicatezza e riempire le pesche che avrete adagiato su una pirofila. Su ogni mezza pesca mettere un fiocchetto di burro e, facoltativo, un goccio di liquore. Cuocere in forno caldo per circa 20 minuti. Io le avevo servite tiepide con una pallina di gelato alla vaniglia, ma, alla faccia della dieta ci sta bene anche la panna montata.