



Torta alle pesche sciroppate - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Torta alle pesche sciroppate

farina - zucchero - uova

Ingredienti:

4 uova
200 gr di burro
200 gr di zucchero
200 gr di farina
1 bustina di lievito per dolci
2 pesche sciroppate

Procedimento:

Lavorare a crema il burro intiepidito, con lo zucchero e i tuorli, aggiungere la farina, il lievito ed infine le chiare montate a neve durissima.

Versare l'impasto fluido nella teglia rivestita di carta forno e disporvi sopra le pesche sciroppate tagliate a fettine.

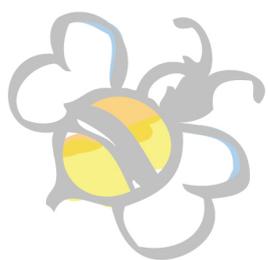
Cuocere in forno preriscaldato a 160° per 40 minuti.

Far freddare e cospargere di zucchero a velo.

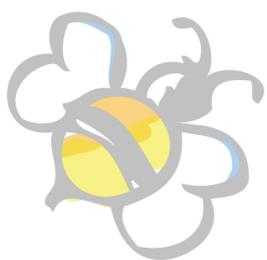




eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it