

Torta alle Pesche

circa 12 porzioni



facile

● up to 60 Min.



Ingredienti:

Cosa ti serve:

1 confezione di Preparato per
Torta al Cacao
125 g burro o margarina
uova
4 cucchiaini di latte
6 pesche sciroppate (230 g di
peso sgocciolato)

- 1 Seguire i preliminari come indicato sul retro della confezione del Preparato per Torta al Cacao. Preriscaldare il forno alla temperatura indicata.
- 2 Seguire le indicazioni stampate sulla confezione, aggiungendo il burro a temperatura ambiente, le uova e il latte. Unirvi 4 mezza pesche sciroppate tagliate a dadini, versare l'impasto nella tortiera (diametro 24-26 cm) con il solo fondo imburrato ed infarinato e livellare. Tagliare a ventaglio 2 mezza pesche sciroppate ben sgocciolate, infarinarle sul lato inferiore e appoggiarle sull'impasto con la parte infarinata rivolta verso il basso.
- 3 Cuocere sul ripiano più basso del forno precedentemente riscaldato per 40-50 minuti (forno elettrico 180°C, ventilato 170°C, gas 190°).
- 4 Sformare il dolce raffreddato con l'aiuto di un coltello e cospargere con lo zucchero al velo contenuto nella busta piccola.