

Tortine alle pesche

16 porzioni



facile

up to 20 Min.

**Ingredienti:****Cosa ti serve:**1 confezione di La Soffice
Margherita

400 g pesche

Zucchero al Velo PANEANGELI

- 1 Accendi il forno a 165°C.
- 2 Denocciola e taglia a fettine, non troppo spesse, le pesche.
- 3 Distribuisci l'impasto in 16 stampini di carta del diametro di 10 cm.
- 4 Distribuisci a piacere le fettine di pesche sull'impasto, poi trasferisci gli stampi su due lastre da forno.
- 5 Cuoci una lastra alla volta, sul ripiano medio del forno per 20-25 minuti circa. Si può verificare la giusta cottura infilando uno stecchino nel centro del dolce: se resta pulito, il dolce è cotto.
- 6 Prima di servire decora con lo zucchero al velo le tortine raffreddate.
- 7 Conserva le tortine pronte in frigorifero e consumale entro 48 ore.