



TORTA DE MELOCOTÓN LEONFORTE

Categoría: Dulces **Tempo di preparazione:** 1 hora y 30 minutos **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 6 porciones

- 3 huevos
- 125 g de azúcar
- 200 g de harina
- 1 sobre de levadura sabor vainilla
- 125 g de mantequilla
- 3 Melocotones de Leonforte IGP (si no los encuentra puede reemplazarlos por melocotones comunes amarillos)
- Palitos de canela q.s.
- Anís estrellado
- Azúcar en polvo q.s.

Los melocotones de Leonforte IGP son un producto valioso que nos permite alargar el sabor del verano ya que es una fruta tardía que comienza en otoño y perdura durante toda la estación.

Dificultad: **media**

Costo: **bajo**

Tiempo de preparación: **1 hora y 30 minutos**

Porciones: **6**

Preparación

Batir bien las yemas junto con 100 g de azúcar. Añada la harina y luego la levadura, siga batiendo con ayuda de la batidora eléctrica.

Ablande la mantequilla sobre una llama hasta que se derrita y viértala en la mezcla, revuelva.

Batir toda la mezcla durante al menos 15 minutos hasta que esté espumosa.

Corte los melocotones en rodajas, ponga a hervir un poco de agua en un cazo, añada el resto del azúcar, el palo de canela y el anís estrellado.

Deje que las rodajas se ablanden y escurra del líquido.

Engrase un molde para pasteles o, si lo prefiere, forre el molde con papel pergamino.

Vierta la mezcla, coloque las rodajas de melocotón encima y hornee en un horno precalentado a 200 ° durante 20 minutos.

Cuando esté cocido, saque del molde el bizcocho, deje que se enfrie y espolvore con azúcar glas con ayuda de un colador y decorelo con lonchitas de melocotón que habian puesto de parte, y si lo desean con algún palillo de canela

