GÂTEAU AUX PÊCHES DE LEONFORTE

Categoria: Dessert **Tempo di preparazione:** 1 heure et 30 minutes **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 6

- 3 oeufs
- 125 g de sucre
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure vanillée
- 125 g de beurre
- 3 pêches de Leonforte IGP (si vous ne les trouvez pas vous pouvez les remplacer par des pêches jaunes ordinaires)
- Bâtons de cannelle au goût
- 1 étoile d'anis
- Sucre glace au goût

La pêche de Leonforte IGP est un fruit fin et tardif qui permet de savourer l'été même au début de l'automne.

Difficulté : **moyen**
Coût : **bas**
Temps de préparation : **1 heure et 30 minutes**
Portions : **6 personnes**

Préparation

Battez bien les œufs avec 100 g de sucre. Ajoutez la farine puis la levure en continuant de battre à l'aide du batteur électrique.

Faites ramollir le beurre sur le feu jusqu'à ce qu'il fonde, versez-le dans le mixeur et mixez à nouveau le tout pendant au moins 15 minutes jusqu'à ce qu'il devienne mousseux.

Coupez les pêches en tranches, faites-les bouillir dans une casserole avec de l’eau, ajoutez le sucre restant, 1 bâton de cannelle et l’étoile d’anis. Laissez ramollir les tranches puis égouttez-les.

Beurrez un moule à cake ou, si vous préférez, tapissez le moule de papier cuisson. Versez le mélange, disposez les tranches de pêches par dessus en gardant quelques-unes à part pour décorer le gâteau, et enfournez dans un four préchauffé à 200° pendant 20 minutes.

Une fois cuit, sortez le gâteau du four et laissez-le refroidir. Saupoudrez-le de sucre glace à l’aide d’une passoire et décorez-le avec les tranches de pêches que vous avez conservées à part et, si vous le souhaitez, avec quelques bâtons de cannelle.