



TORTA ALLE PESCHE DI LEONFORTE

Categoria: Dolci **Tempo di preparazione:** 1 ora e 30 minuti **Difficoltà:** medio 

Ingredienti per 6 porzioni

- 3 uova
- 125 g di zucchero
- 200 g di farina
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 125 g di burro
- 3 pesche di Leonforte IGP (se non le trovate potete sostituirle con comuni pesche gialle)
- Cannella a stecche q.b.
- 1 stella di anice
- Zucchero a velo q.b.

Le pesche di Leonforte IGP sono un frutto pregiato e tardivo che ci consente di assaporare l'estate anche ad inizio autunno.

Difficoltà: **media-i-love-fruit-and-veg-from-europe**

Costo: **basso**

Tempo di preparazione: **1 ora e 30 minuti**

Porzioni: **6**

Preparazione

Sbattete bene le uova insieme a 100 g di zucchero.

Aggiungete la farina e poi il lievito, continuando a sbattere aiutandovi con lo sbattitore elettrico.

Ammorbidite sulla fiamma il burro finché non si scioglie, versatelo nello sbattitore e rimescolate nuovamente il tutto per almeno 15 minuti fino a quando non diventerà spumoso.

Tagliate le pesche a fette, bollitele in un pentolino con dell'acqua, aggiungete il restante zucchero, 1 stecca di cannella e la stella di anice.

Lasciate che le fette si ammorbiscano e poi scolatele.

Imburrate una tortiera o, se preferite, foderate lo stampo con della carta da forno.

Versate il composto, adagiate sopra le fette di pesca, mantenendone qualcuna a parte per decorare la torta, e cuocete in forno preriscaldato a 200° per 20 minuti.

A cottura ultimata, sfornate il dolce e lasciatelo raffreddare.

Spolveratelo con lo zucchero a velo aiutandovi con un colino e decoratelo con le fette di pesca che avete conservato a parte e, se di vostro gradimento, con qualche stecca di cannella.

