

TORTA DI PESCHE

Ingredienti

farina 100 g, fecola di patate 50 g, 4 mezze pesche sciroppate, 2 uova, burro 100 g, miele 100 g, 1 bustina di lievito vanigliato, buccia di limone grattugiata.

Preparazione

Amalgamare in una terrina il burro ammorbidente, il miele reso liquido, le uova, la farina e la fecola. Aggiungere quindi le pesche fatte a pezzetti e, per ultimi, il lievito e la buccia di limone grattugiata. Versare il composto in una tortiera imburrata e infarinata. Cuocere in forno a 180° C per 40 minuti circa.

Miele consigliato: il preferito o robinia (acacia).