

Torta alle pesche

Ingredienti per 6 persone

310 gr. di farina

170 gr. di burro

150 gr. di zucchero

4 uova

1 bustina di lievito per dolci

800 gr. di pesche gialle

1 limone

40 ml. di panna fresca

5 gr. di zucchero a velo

1 pizzico di sale

Fate ammorbidire 150 gr. di burro a temperatura ambiente in una ciotola. Lavate e asciugate il limone e grattugiatene la scorza facendola cadere direttamente sul burro morbido. Aggiungete lo zucchero e un pizzico di sale, montate il tutto con una frusta elettrica finché sarà spumoso e gonfio. Unite le uova una alla volta continuando a montare con la frusta. Incorporate 300 gr. di farina setacciata con il lievito e la panna fresca montata. Scaldate il forno a 180 gradi. Lavate e asciugate le pesche e tagliatele a spicchi con la loro buccia. Imburrate uno stampo rettangolare alto e infarinatelo per bene. Versatevi il composto preparato. Distribuite sulla superficie del dolce le fettine di pesche facendole affondare leggermente nell'impasto. Fate cuocere in forno già caldo 45 minuti circa. Sfornate e fate raffreddare il dolce. Cospargetelo con lo zucchero a velo e trasportatelo nel suo stampo di cottura coperto con carta d'alluminio o pellicola trasparente.