

Torta alle pesche senza latte



La campagna è ormai piena di pesche, quindi perché non usarle fresche per preparare una soffice torta? Oggi FraSi in cucina vi propone una torta alle pesche senza latte, soffice, leggera e buonissima sia per colazione che per merenda.

Ingredienti

200 g di zucchero

200 g di farina

2 pesche fresche (non troppo mature)

3 uova

100 ml di olio di semi di arachide

1 pizzico di sale

1 bustina di lievito per dolci

1 noce di burro

zucchero a velo

Sbucciate e tagliate a pezzetti le pesche e lasciatele scolare all'interno di un colino, in modo che perdano un po' del loro liquido.



Setacciate la farina con il lievito e metteteli in una ciotola.



In un'altra ciotola mettete lo zucchero e le uova.



Lavorate con una frusta le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso.

Aggiungete l'olio di semi di arachide e frullate finché il composto non sarà omogeneo.

Aggiungete le parti dure, cioè farina e lievito setacciati, e mescolate bene. Aggiungete le pesche e mescolate bene. Per evitare che le pesche in cottura vadano tutte sul fondo, passatele un po' nella farina prima di aggiungerle al composto.

Rivestite il fondo di una tortiera da 26 cm con carta da forno, imburrate e infarinate il bordo e versate

l'impasto all'interno della tortiera.



**Infornate in forno statico precedentemente riscaldato a 180°C per circa 35/40 minuti.
Sfornate la torta, lasciatela raffreddare e poi sformatela.**



Se vi piace, potete ricoprirla di zucchero a velo... e buona colazione!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Dolci](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)