



Torta alla Pesca

Şeftalili Tart



1,5 bicchierini di zucchero
1 uova
100 gr. di margarina
Mezzo bustino lievito in polvere
1 bustina di vaniglia
1 cucchiaio di yogurt
Abbastanza farina
Per la sopra;
3 albicocche
1 cucchiaio di zucchero

- # Zucchero margarina sciolta ed uova si miscelano bene con miscelatore.
- # Sopra si aggiungono yogurt, vaniglia, lievito in polvere e la farina setacciata finchè per avere un impasto omogeneo.
- # Poi l'impasto pronto si coperta con nailone e si mette nella parte inferiore di frigo e si aspetta circa per mezz'oretta.
- # In questo momento si sbucano l'arancie e si taglano in piccole.
- # Poi impasto riposato si apre con il rullo grandezza secondo dimensione dello stampo di torta .
- # Poi impasto si mette nello stampo oliato , i fianchi si collano nei fianchi di stampo e dentro si filano le pesche . Sopra delle pesche si pizzica lo zucchero..
- # Poi la torta si mette nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucina finchè si arrossiscono nelle parti fuori8 si arrossiscono. (è normale di mettere alle pesche dentro di impasto , perchè si usa lievito in polvere.)
- # Si leva dal forno e poi si servirsi in fettate.

Nota: Se pesche sono liquidate tanto allora dopo aver fettate si mette in un filtro e si aspettano circa 10 minuti.