



Torta alla Pesca

Şeftalili Pasta



2 pesche
2 uova
2 tazzine di caffè farina
Mezzo bicchiere di zucchero polverato
1 tazzina di caffè burro morbido (temperatura dell'ambiente)
mezzo pacco di polvere lievitante
Per il Sciroppto;
1 bicchiere d'acqua
2 cucchiai di zucchero

- # Primente zuchero e l'acque si bolliscono. Si lascia a fredare.
- # Le pesche si sbuciano e si tagliano .
- # Stampo torta s'olio bene con il burro.
- # S'infilano le fette di peschenello stampo .
- # Si rompono le uova in una piatta. Si miscelano insieme con lo zucchero per 10 minuti, s'aggiunge il burro.
- # In questa miscelata s'aggiunge poco poco la farina.
- # Dopo aver messo anche polvere lievitante si svuota la miscela sopra delle frutte.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 170 gradi.
- # Torta tolto dal forno s'inverte e sopra si svuota il sciroppto freddo.

Nota: Questa torta si può prepararsicon la pera anche. in quel momento la pera si bollisce nell'acqua zuccherata per un pò. quest'acqua poi si usa come il sciroppto.