



## TORTINO DI PESCHE

### INGREDIENTI

*g 50 di zucchero • g 500 di panna da cucina • 8 tuorli d'uovo • 1 bustina di vanillina •  
1 buccia di limone grattugiato • 6 pesche*

*Per la pasta: g 350 di farina • g 150 di burro morbido • g 150 di zucchero a velo • 2 uova •  
1 buccia di limone grattugiato*

### PREPARAZIONE

Preparare la pasta incorporando in sequenza, lo zucchero con il burro, le uova ed infine la farina; grattare la buccia di un limone e lasciare riposare l'impasto per un'ora in frigorifero.

Nel frattempo preparare il composto che andrà a farcire il tortino: in una terrina lavorare lo zucchero, i tuorli d'uovo, la panna da cucina, aromatizzando con la buccia di limone grattugiata e la vanillina.

Cuocere in forno per 10 minuti le pesche tagliate a spicchio.

Tirare con il mattarello la pasta riducendola ad uno spessore di  $\frac{1}{2}$  cm. Foderare degli stampi da tortino.

Riempire il tortino con il composto precedentemente preparato e le pesche cotte in forno.

Infornare a 160°/180°, per circa 40 minuti.

Lasciar raffreddare e servire con una spolverata di zucchero a velo.

### VINI CONSIGLIATI

Picolit  
Noans



LA TUNELLA



LA TUNELLA