

Pesche ripiene

Ultimo aggiornamento Mercoledì 07 Aprile 2010 16:47

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

* 4 pesche gialle ben mature

* 100 gr di amaretti

* 30 gr di cacao in polvere

* 20 gr. di zucchero semolato

* 2 uova fresche

* una noce di burro

TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA: 1 ORA

Sbollentare per un attimo le pesche immergendole in acqua bollente, sbucciatele e tagliatele a metà privandole del nocciolo.

In una terrina amalgamare gli amaretti sbriciolati con il cacao, le uova intere e lo zucchero.

Disponete l'impasto così ottenuto nell'incavo di ogni pesca (si può aumentare la concavità asportando un po' di polpa) e sopra lasciate cadere un ricciolo di burro.

Pesche ripiene

Ultimo aggiornamento Mercoledì 07 Aprile 2010 16:47

Sistamate le pesche in una terrina da forno e infornare a 170° per 25 minuti.

Lasciate a raffreddate e servite.