

Ingredienti (per sei persone):

6 pesche che si separino dal nocciolo e di pasta bianca
12 amaretti del tipo secco (circa 100 gr.)
2 tuorli d'uovo
2 cucchiaini di cacao amaro
100 gr. di zucchero
40 gr. di burro
un bicchiere di rum (o marsala o moscato)

Preparazione: pulire e tagliare le pesche a metà. Scavare parzialmente l'interno con un cucchiaino. In una terrina sbriciolare gli amaretti, mettere lo zucchero, la polpa di pesca ricavata, il cacao, i tuorli d'uovo e il liquore. Disporre in una teglia imburrata le pesche e riempirle il più possibile con il composto. Spolverare con poco zucchero e mettere in cima ad ognuna un bel fiocco di burro. Infornare a forno caldo per 40 minuti (volendo versare un bicchiere di vino moscato sul fondo della teglia, zuccherarlo e aggiungere un pezzetto di cannella e ricoprire le pesche con questo sughetto al momento del servizio).