

Torta di pesche

Ungere con 25 gr. Di burro il fondo di un ruoto d 22 cm. di diametro.

Fare un tappeto di zucchero di canna (150. gr.)

Tagliare senza sbucciarle tre pesche a metà e metterle sul fondo a faccia in giù (una al centro e cinque intorno).

In una terrina unire con la frusta 3 uova intere con 3 cucchiari di zucchero e 100 gr. Di burro sciolto, e poi poco a poco 150 gr. Di farina. Volendo, un po' di buccia di limone.

Se l'impasto è troppo duro, aggiungere un po' di latte. Alla fine una bustina di paneangeli.

Infornare per 50' a 180°. Sfnare, fare raffreddare e girare il ruoto su una tortiera.