

## Torta di pesche

**Ingredienti:** 5 grosse pesche; 2 tuorli d'uovo; 70 gr. di zucchero di canna; 120 gr. di farina; 70 gr. di burro; 1 cucchiaio di grappa alla frutta; una bustina di lievito per dolci; ½ bicchiere di latte; 100 gr. di zucchero semolato; 1 cucchiaio di cannella; 1 limone, sale.

Lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero di canna, fino ad ottenere una spuma: incorporate la grappa, la scorza grattugiata di limone e i tuorli. Unire il lievito, la farina e un pizzico di sale; aggiungere poi il latte e mescolare. Sbucciare e tagliare a spicchi le pesche. Disporle sul fondo di una pirofila imburata e spolverizzarle con lo zucchero mescolato alla cannella. Versare sulle pesche il composto preparato, livellando bene e mettere il forno già caldo a 170° per 40/40 minuti. Servire sia caldo sia freddo.



Tempo di preparazione: **1 ora circa.**

Difficoltà: **media.**

[www.ferrarainfo.com](http://www.ferrarainfo.com)

**Ferrara**  
terra e acqua