



Pesche dolci

Ingredienti per 10 pesche Ø 6-7 cm

500 gr	Farina
n° 3	Uova
160 g	Zucchero
180 g	Burro a temperatura ambiente
n° 1	Bustina di lievito per dolci
n° 1	Scorza di limone grattugiata
n° 3	Prese di sale

Inoltre

q.b.	Liquore alchermes
q.b.	Zucchero semolato
q.b.	Confettura a piacere o crema al cioccolato spalmabile

Preparazione

1. Lavorare il burro con lo zucchero e le uova, poi aromatizzare con la scorza grattugiata del limone.
2. Unire la farina un po' per volta con il lievito e il sale e lavorare il composto con un cucchiaio.
3. Distribuire il composto negli appositi stampi imburrati in dosi da 40 g per le semisfere del diametro 7 cm, e 30 g per quelle del diametro di 6 cm (se gli stampi sono in silicone, non occorre ungerli) e livellare la superficie.
4. Infornare a 175 °C per 15 minuti, poi sfornare, attendete 5-10 minuti e sformare le pesche su una gratella a raffreddare.
5. Accoppiare le mezze pesche con la confettura, oppure con la crema al cioccolato, poi passarle nell'alchermes e, subito dopo, nello zucchero semolato.