

Gli editoriali.

La ricetta della torta di pesche

La torta di pesche è un dolce estivo buono, facile da preparare e adatto sia per la colazione sia come dessert. Segui la nostra ricetta e prova!

Tempo preparazione: 80 minuti

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 8 porzioni:

- 250 gr di farina 00
- 6 pesche noci
- 150 gr di zucchero
- 2 uova
- 50 gr di burro
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaio di scorza di limone
- 1 bustina di lievito in polvere per dolci
- 150 ml di latte



Preparazione

1 – Per la torta scegli pesche fresche e non troppo mature, preferibilmente le **pesche noci** oppure la varietà che più ti piace. Inizia la preparazione sbucciando 2 pesche e tagliandole a cubetti. Le altre, invece, tagliale a fettine sottili ma non troppo.

2 – Monta poi le **uova** con le fruste elettriche in una ciotola insieme allo **zucchero**, fino a ottenere un composto bianco e spumoso.

3 – In un'altra ciotola setaccia la **farina**, la **vanillina** e il **lievito** per dolci e poi versane un po' nella ciotola delle uova, mescolando piano per far sì che il composto non si smonti.

4 – Aggiungi poi al composto il **burro** fuso, la scorza di **limone** e il **latte**, continuando a mescolare delicatamente. Alla fine aggiungi la **farina** rimasta e continua a mescolare.

5 – Prosegui aggiungendo al composto le pesche **tagliate e cubetti**.

6 – Per la cottura utilizza una **tortiera da 22 cm** imburrata e infarinata. Versa poi il composto al suo interno, livellandolo bene con una spatola.

7 – Aggiungi sulla superficie del composto le **fettine di pesca** disposte come preferisci.

8 – Spolvera sulla superficie del dolce **2 cucchiaini di zucchero**.

9 – Metti a cuocere la torta di pesche in **forno preriscaldato a 180°** per circa **50/60 minuti**.

10 – Al termine del tempo di cottura, fai la prova stecchino per accertarti che sia ben cotta, poi sfornala e lasciala raffreddare. Prima di servire in tavola, spolverala con un po' di **zucchero a velo**. A quel punto, la tua **torta soffice di pesche** sarà pronta da gustare!

Torta di pesche: ricetta e varianti

Quella che ti abbiamo presentato è la ricetta della torta di pesche di base ma, come sempre, esistono poi tantissime **varianti** di questo dolce perfetto per l'estate. Se preferisci un dolce più **light**, puoi farlo **senza uova** e utilizzando l'**olio di semi di girasole** al posto del burro.

Se, invece, preferisci un dolce ancora più goloso, puoi provare la **torta di pesche e cioccolato**, aggiungendo del cacao in polvere o delle gocce di cioccolato al composto, oppure la **torta di pesche e ricotta**, aggiungendo 150 gr di ricotta, o ancora la **torta di pesche e yogurt**, aggiungendo in questo caso 150 gr di yogurt all'impasto.

Altre due varianti molto gettonate sono la **torta di pesche e amaretti** oppure la **torta di pesche rovesciata**. Quest'ultima ricetta prevede un goloso **strato di caramello** alla base dello stampo, ricoperto poi dalle pesche fresche o da quelle sciroppate: al termine della cottura, la torta di pesche viene quindi rovesciata, affinché la frutta risulti caramellata sulla superficie. Le idee per la torta di pesche, insomma, sono davvero tante: provale tutte!