



torta di farro con pesche sciroppate di simona



Ingredienti

- 1 barattolo di pesche sciroppate
- 80g di biscotti Mc Vitie's Digestive alla Frutta
- 100g di farina
- 50g di farina di farro
- 150g di zucchero di canna
- 3 uova
- 1 yogurt bianco
- 1 bustina di lievito
- 1 pizzico di sale
- 3 cucchiaini di succo di pesche

Preparazione

Sbriciolare i biscotti.

Separare i tuorli dagli albumi e montare a neve con un pizzico di sale.



torta di farro con pesche sciroppate di simona

Sbattere i tuorli con lo zucchero fin quando non diventano chiari e spumosi.

Poi aggiungere lo yogurt, i biscotti tritati, il succo delle pesche, le due tipologie di farina e il lievito.

Infine unire gli albumi montati a neve, usando un mestolo di legno.

Versare l'impasto nella teglia imburata e porre le pesche all'interno.

Cuocere in forno caldo a 180° per circa 40 minuti, controllando con uno stecchino la cottura.

<http://simoscooking.blogspot.it/2014/05/torta-di-farro-con-pesche-sciroppate-e.html>



torta di farro con pesche sciroppate di simona