



quadrotti di pesche, amaretti e biscotti di erika



Ingredienti

200g di biscotti McVitie's Original Digestive

150g di amaretti

800g di pesche

un pizzico di sale

3 uova

120g di zucchero semolato

Burro q.b. (solo per imbrattare la teglia)

Preparazione

Sbriciolare in una ciotola i McVitie's Original Digestives e gli amaretti.

Aggiungere 100g di zucchero, i tuorli, e le pesche sbucciate e tagliate a pezzettini.

Montare a parte gli albumi a neve con un pizzico di sale, poi aggiungere delicatamente al composto di pesche e biscotti.

Versare il tutto in uno stampo rettangolare, (circa 20cm x 28cm) precedentemente imbrattato e infarinato.

Cospargere la superficie con i 20g di zucchero tenuti da parte e cuocere in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti.

Una volta fredda, tagliare la torta in quadrotti e servire.

-

<http://giochidizucchero.blogspot.it/2014/09/quadrotti-di-pesche-amaretti-e-biscotti.html>