

DOLCI E DESSERT

Pesche con amaretti

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Pesche	4
Biscotti amaretti	100 g
Zucchero	50 g
Panna	20 g
Liquore amaretto	3 cucchiaini
Burro	30 g

Preparazione

- 1 Lavare le pesche, farle scottare in acqua bollente e farle raffreddare in acqua fredda; privarle della buccia, dividerle a metà ed eliminare il nocciolo.
- 2 Sbriciolare finemente gli amaretti; metterli in una terrina, aggiungere lo zucchero, la panna, il liquore e mescolare gli ingredienti con un cucchiaino di legno fino a ottenere un composto omogeneo.
- 3 Distribuire il composto nelle mezze pesche preparate, adagiarle in una pirofila imburrata e spennellarle con il burro, diviso a pezzetti e fuso in un tegamino a bagnomaria.
- 4 Porre la pirofila in forno preriscaldato a 180 gradi e far cuocere le pesche per 10-15 minuti finché saranno leggermente gratinate. Toglierle quindi dal forno e servirle tiepide oppure fredde.