

# Torta di pesche con fruttosio



## Ingredienti:

3 pesche

2 uova

100 g fruttosio

250 g farina 00

100 g burro

1 bustina di lievito per i dolci

zucchero a velo q. b.

Sbattete le uova con un pizzico di sale ed il fruttosio finché diventano schiumose.



Aggiungete il burro ammorbidito, mescolate, poi la farina insieme al lievito.



Amalgamate bene gli ingredienti e versate l'impasto nella forma imburdata ed infarinata. Sopra distribuite a raggiera le pesche tagliate a fette molto fini.



Lo stampo va messo nella pentola vuota che poi coprite con Magic Cooker.

Sul fornello grande mettete lo spargifiamma e la pentola sopra. Usate la fiamma alta per 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per circa 25-30 minuti. Durante la cottura asciugate 2 volte il coperchio sotto. La torta è pronta quando vedete che

si stacca dai bordi dello stampo. Spegnete il fuoco e lasciate a riposare coperto 2 minuti.



Lasciate intiepidire prima di mettere la torta sul piatto da portata. Una volta fredda spolverate con zucchero a velo.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.