

PESCHE IN TEGAME

4 PESCHE GIALLE

100 g. ZUCCHERO

50 g. MANDORLE TRITATE

4 o 5 BISCOTTI (AMARETTI O ALTRI SECCHI)

2 CUCCHIAI CACAO AMARO

1 TUORLO D'UOVO

LIQORE GRATUGGIATO - LIQORE -

BIVIDERE LE PESCHE A METÀ

SCAVARE UN PÒ DI POLPA E VERSARLA

IN UNA TERRINA AGGIUNGERE 50 g. ZUCCHERO

LA SORZA GRATUGGIATA IL CACAO

LE MANDORLE I BISCOTTI IL TUORLO D'UOVO

UN PÒ DI LIQORE (ALM)

RIEMPIRE LE PESCHE METTERE UN POCCHINO

DI BURRO E COSPARERE COME LO ZUCCHERO,

CHOCOLARE IN FORNO