



Torta belvetta - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

dessert - pesche - decori

Ho trovato questa ricetta su un foglio di calendario. La decorazione l'ho inventata pensando alla "belvetta" di luisa, mascotte di questo forum, per cui cambio il nome (Torta Imma) in "Torta Belvetta"

Ingredienti

180g di burro
200g di zucchero
5 uova medie
220g di farina
1 tazza di olio
1 bustina di lievito x torte
1 bustina di vanillina
4 pesche
per macerare le pesche
succo di limone, un cucchiaio di zucchero

Procedimento

Sbucciare, affettare e mettere a macerare per 15 minuti le pesche. Montare gli albumi. A parte montare il burro con lo zucchero, aggiungere i tuorli e continuare a montare. Unire gradatamente l'olio e la farina. Incorporare gli albumi montati. Aggiungere vanillina e lievito. Si ottiene un impasto un pochino consistente, versare in una teglia, livellare agitandola, allineare in modo ordinato le pesche e infornare a 180° per circa 40 minuti. Fare prova coltello. Spegnerne e lasciare raffreddare in forno. Decorare a piacere, anche solo con zucchero a velo.

Io avevo cioccolato da smaltire e tempo da perdere in faccende che non mi facessero piegare la schiena

