

TORTA DI CACHI



INGREDIENTI

350 g polpa di cachi (circa 3 grandi o 3 medi) maturi
130 g di zucchero di canna
3 uova
10 ml di olio di semi di arachidi
200 g di farina 00
1 bustina di lievito per dolci
1 limone buccia grattugiata
120 g scaglie di cioccolato fondente

Tempo preparazione:
5 MINUTI

Cottura:
45-50 minuti

Porzioni per:
8-10 PERSONE

Una torta umida e buonissima con i cachi nell'impasto. Tutti gli ingredienti si versano in una ciotola, 2 minuti ed è pronta per il forno.

Preparazione:

Pulite i cachi e frullate la polpa.



In una terrina mescolate la farina, lo zucchero, la buccia di limone, il lievito.



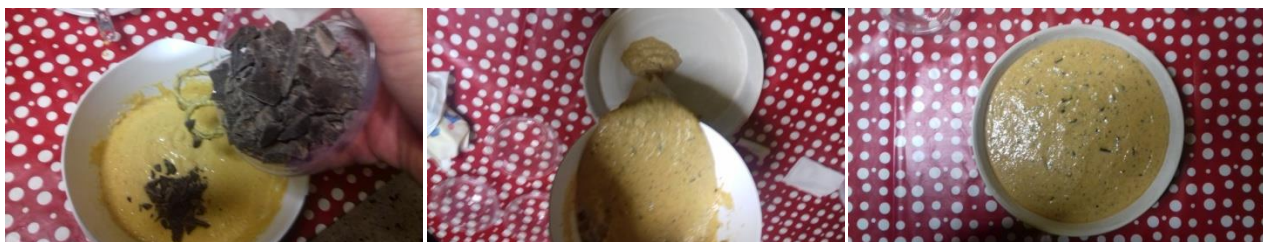
Unite la polpa di cachi frullata, l'olio, le uova e mescolate con una frusta a mano per 1 minuto;



potete mettere anche tutti gli ingredienti nel mixer e mescolare per 1-2 minuti.



Unite le scaglie di cioccolato precedentemente infarinate e versate l'impasto in uno stampo precedentemente imburrato e infarinato da 22 cm.



Cuocere in forno preriscaldato a 180 ° funzione statico per 45-50 minuti, fate la prova stecchino, deve uscire asciutto.

Fate raffreddare e servite.



Buon appetito - Luca lo Chef de Noantri
@lucalochefdenoantri
#lucalochefdenoantri