

DESSERT

Tortine di Pesche e crema di Caprino

Difficoltà 

Tempo richiesto  45 min

Ingredienti (per 6 persone)

Caprino Cademartori

200 gr

Burro

20 gr

Lievito

1 bustina

Pesche

3

Farina

400 gr

Latte

100 ml

Zucchero a velo

50 gr

Pesche candite

Q.b.

Zucchero

150 gr

Uova

2

Sale

1 pizzico

Descrizione

Tagliate le pesche a cubetti piccoli, passatele in padella con una noce di burro, mettetele in un colino e schiacciatele leggermente con una forchetta. Recuperate il succo e mettetelo da parte.

Preparate l'impasto mescolando in una planetaria lo zucchero, le uova, il burro fuso, la farina setacciata, un pizzico di sale, il lievito, il latte e i pezzettini di pesca. Riempite gli stampi per cupcake fino a $\frac{3}{4}$ e fate cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per 20 minuti.

In una ciotola lavorate il caprino con lo zucchero a velo e 2 cucchiaini di succo di pesca, mettetela la crema in una sac à poche e lasciate riposare in frigo.

Quando i cupcakes si saranno raffreddati decorateli con la crema di caprino e spolverate con dei pezzettini di pesca candita.