

Ingredienti

1 barattolo di pesche sciroppate

80g di biscotti Mc Vitie’s Digestives alla Frutta

100g di farina

50g di farina di farro

150g di zucchero di canna

3 uova

1 yogurt bianco

1 bustina di lievito

1 pizzico di sale

3 cucchiai di succo di pesche

Preparazione

Sbriciolare i biscotti.

Separare i tuorli dagli albumi e montare a neve con un pizzico di sale.

Sbattere i tuorli con lo zucchero fin quando non diventano chiari e spumosi.

Poi aggiungere lo yogurt, i biscotti tritati, il succo delle pesche, le due tipologie di farina e il lievito.

Infine unire gli albumi montati a neve, usando un mestolo di legno.

Versare l’impasto nella teglia imburrata e porre le pesche all’interno.

Cuocere in forno caldo a 180° per circa 40 minuti, controllando con uno stecchino la cottura.

http://simoscooking.blogspot.it/2014/05/torta-di-farro-con-pesche-sciroppate-e.html