Pesche ripiene in crosta di sfoglia

Ingredienti

- 1 Confezione Sfoglia Dolce Buitoni
- 4 Pesche
- 20 Amaretti
- 100 g Zucchero
- 1 Uovo
- Basilico q.b.

Preparazione

1. Lavate e tagliate le pesche a metà, prelevando il nocciolo. Scavate leggermente la polpa e frullatela con zucchero e amaretti. Riempite l'interno delle pesce e chiudete le due metà insieme. Srotolate la sfoglia e tagliatela in quattro parti. Ricoprite ogni pesca completamente, facendo aderire bene la sfoglia. Spennellate la superficie con un uovo sbattuto e fate riposare in frigorifero per 20 minuti. Accendete il forno statico a 180° e infornate le pesche per 20 minuti. A parte preparate due ciotoline con acqua e colorante: una ciotola con colorante giallo e una con quello rosso, poi riempite una terza ciotola di zucchero semolato. Una volta cotte le pesche e lasciate raffreddare, poi immergetele velocemente nei due coloranti e infine passatele nello zucchero. Decorate con una fogliolina di basilico o menta e servite.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

40

4 4 persone