TORTA DI CACHI

By Daniela Menclossi



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : 8 PERSONE

- TORTA DI CACHI - 350 gr polpa di cachi - 200 gr farina 0 - 130 gr zucchero - 100 gr olio semi - 1 limone scorza - gocce di cioccolato - 3 uova - 1 bustina lievito per dolci

---

TORTA DI CACHI

1. Nella ciotola d'acciaio mettere la polpa di cachi, programma EXPERT, 1 minuto/Velocità *7*
2. Aggiungere tutti gli ingredienti, programma IMPASTI/DOLCI
3. Imburrare lo stampo
4. Versarvi l'impasto
5. Cuocere in forno 180 gradi per circa 40 minuti

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Daniela Menclossi