

Streuselkuchen di pesche e ciliegie



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
40 minuti

Dosatura:
Per 6 persone

Elenco ingredienti

250 g di miscela di farina e lievito
1 cucchiaino di cannella macinata
175 g di burro, tagliato a cubetti
115 g di zucchero semolato
75 g di mandorle tritate
1 uovo
4 pesche, tagliate a meta', private del nocciolo e tagliate a fettine
175 g di ciliegie, private del nocciolo, o di lamponi
2 cucchiaini di amido di mais

Istruzioni per la preparazione

1. Riscalda il forno a 200°C. Imburra una tortiera a cerniera del diametro di 23 cm. Metti la farina, la cannella e il burro nella ciotola di Cooking Chef. Con la Frusta K alla velocita' minima, lavora fnche' il composto comincia a compattarsi.



2. Unisci lo zucchero semolato e le mandorle tritate e mescola fino ad ottenere un impasto a briciole non troppo omogeneo. Non montare troppo.
3. Pesa 175 g del composto e mettilo da parte. Aggiungi l'uovo al resto del composto e con la Frusta K monta fino ad ottenere un impasto omogeneo.
4. Trasferisci nella tortiera preparata in precedenza e con un cucchiaio d'acciaio premi sul fondo e a circa 2,5 cm sui lati della tortiera.
5. Passa le pesche e le ciliege o i lamponi nell'amido di mais e poni nella tortiera.
6. Versa sopra l'impasto messo da parte e cuoci in forno per 35-40 minuti o finché la superficie risulti dorata. Lascia raffreddare per 30 minuti, quindi sforma e poni su una griglia a raffreddare completamente.