



## Torta di pesche con salsa alle more

**Portata:** Dolci

**Tempo di preparazione:** Da 30 a 60 Minuti

**Difficolta':** Facile

**Ingredienti per 1 persone:**

- 80 farina di riso bio Vital Nature
- 10 farina di mais finissima Nutrifree
- 4 Mix Guar Nutrifree
- 150 birra Premium Pilsner Green?s
- 180 amido di mais\*
- 140 zucchero semolato
- 3 uova
- 90 burro
- 16 lievito per dolci\*
- 2 pesche noci
- 3 pesche affettate
- 20 zucchero a velo\*
- 350 more
- 30 zucchero semolato
- 10 succo di limone

**Preparazione:**

Versate 60 g di farina di riso, la farina di mais, l'amido di mais, il mix guar e il lievito in una ciotola, e mescolate con un cucchiaino. In un'altra ciotola sbattete a lungo con una frusta le uova con lo zucchero semolato, poi unite 80 g di burro fuso e, poco alla volta, la birra.

Unite gli ingredienti secchi ai liquidi e amalgamate il composto finché non sarà omogeneo. Sbucciate e denocciate le pesche noci, poi tagliatele a pezzetti. Unitele all'impasto, mescolando con una spatola. Imburrate con il rimanente burro uno stampo, infarinatelo con la restante farina e versatevi il composto, poi distribuite in superficie le fettine di pesca. Mettete in forno a 180 °C e fate cuocere per 45 minuti.

Preparate la salsa di more mentre la torta è nel forno: versate 300 g di more, lo zucchero semolato e il succo di limone in una pentola con il fondo spesso, e fate cuocere a fiamma dolce fino a quando le more non si saranno spappolate del tutto e lo zucchero si sarà completamente sciolto. Se necessario, aggiungete 1 cucchiaino di acqua durante la cottura.

Trasferite la salsa in un largo boccale e frullate il tutto con un frullatore a immersione. Estraete la torta dal forno e lasciatela raffreddare, quindi tagliatela in fette quadrate e spolverizzate con lo zucchero a velo. Servite ogni fetta accompagnata da qualche mora intera avanzata e tagliata a metà, e la salsa.

**\*Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia ([celiachia.it](http://celiachia.it)) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**\*\* Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute ([salute.gov.it](http://salute.gov.it)).**