

Torta di cachi

**CON CANNELLA E
CIOCCOLATO**



Ingredienti

- Zucchero di canna 170 gr
- Burro 65 gr
- 3 uova intere
- Polpa di cachi maturi 400 g
- Farina tipo 0 200 gr
- Maizena 50 gr
- Lievito 1 bustina
- Cannella qb
- 2 cucchiaini di gocce di cioccolato

Procedimento

Monta con fruste elettriche lo zucchero con le uova fino a che il composto diventi schiumoso. Unisci il burro fuso e precedentemente lasciato raffreddare e continua a montare con le fruste elettriche. Unisci ora la polpa di cachi e mescola con un spatola. A parte metti insieme la parte secca: farina, lievito, maizena, cannella. Unisci al composto, setacciando e sempre mescolando con la spatola per evitare grumi. Da ultimo, metti nell'impasto ottenuto una manciata di gocce di cioccolato (non troppe). Versa l'impasto in uno stampo da ciambella precedentemente imburrato e cosparso di pangrattato.

Inforna in forno statico a circa 160 gradi per almeno 50 minuti. Fai la prova stecchino per verificare la cottura ma ricorda che è un dolce che resta piuttosto umido.