

# Cobbler di pesche



## Ingredienti

### Per le pesche

*1 kg pesche*

*50 gr zucchero*

*20 ml succo di limone*

*scorza di limone q.b. grattugiata*

*estratto di vaniglia q.b.*

*1 cucchiaio amido di mais #*

### Per l'impasto

*200 gr farina senza glutine #*

50 gr zucchero

50 gr zucchero di canna

estratto di vaniglia q.b.

8 gr lievito per dolci #

60 ml latte caldo senza lattosio

80 gr burro senza lattosio

## **Per decorare**

zucchero a velo q.b. #

## **Procedimento**

*Tagliamo le pesche a pezzi, mettiamole in una ciotola e aggiungiamo lo zucchero. Uniamo anche il succo e la scorza di limone, l'estratto di vaniglia e l'amido di mais. Mescoliamo con un cucchiaino fino ad amalgamare tutto. Versiamo le pesche in una pirofila imburrata (la nostra è di 24 cm di diametro) e mettiamo da parte. In una ciotola mescoliamo la farina senza glutine con zucchero bianco e zucchero di canna, estratto di vaniglia, lievito per dolci, latte caldo e burro fuso. Amalgamiamo con un cucchiaino fino a ottenere un composto omogeneo e abbastanza morbido. Preleviamo dei cucchiaini di impasto e mettiamoli sulle pesche, cercando di coprire, poco per volta, tutta la superficie. Cuociamo il cobbler in forno statico preriscaldato a 180 °C per 30 minuti oppure in forno ventilato a 170 °C per lo stesso tempo. Sforiamo il cobbler e infine decoriamo la superficie con abbondante zucchero a velo.*

**Ricetta originale di Benedetta Rossi**