

Dessert e merende

Pesche ripiene con crema al Nesquik e amaretti

Difficoltà 2

Ingredienti per 4 persone

4 pesche noci
1 limone
2 uova
100 g di amaretti secchi
4 cucchiaini di Nesquik
scorza di un limone grattugiato

Tempo

10 minuti per la preparazione + 20 minuti di cottura

Preparazione

Lavoriamo l'uovo con il Nesquik e gli amaretti tritati, poi aromatizziamo con la buccia di limone.

Laviamo le pesche e tagliamole a metà, togliamo il nocciolo e farciamo con il composto.

Cuociamo in forno per circa 20 minuti avendo cura di mettere un dito di acqua sul fondo della teglia e serviamo con una spolverata di Nesquik.