

Azienda Agricola Samperi

Pesca Tardiva di Leonforte Ricette con la Confettura Extra



Biscottini Meringati



Autore: **CoCo**

Blog: [Saleepepequantobasta](#)

Ci occorre una sfoglia di pasta frolla stesa sottile preparata utilizzando 100 g di farina, 50 g di burro, 50 g di zucchero e un tuorlo d'uovo (conserviamo l'albume). Ne ricaviamo con un tagliapasta tanti dischetti (20-22) li bucherelliamo per evitare che in cottura si gonfino e poi li cuociamo in forno bello caldo per circa dieci minuti finché saranno leggermente dorati. Una volta tolti dal forno poniamo al centro di ognuno di essi un cucchiaino di **confettura di pesche tardive di Leonforte**.

Poi prepariamo una meringa con l'albume tenuto da parte e 40 g di zucchero. Quando il composto è bianco e sodo lo trasferiamo in una tasca da pasticceria e formiamo su ogni biscotto un ciuffetto di meringa. Passiamo in forno caldissimo per cinque minuti finché la meringa non assumerà un aspetto abbronzato in superficie. Lasciamo asciugare e sono pronti da gustare magari con un'ottima tazza di the.

Pie di mele e confettura di pesche



Autore: **CoCo**

Blog: [Saleepepequantobasta](#)

Invece della frolla ci occorre una base di brisèe che è più elastica e ci consente di stenderla molto sottile, per prepararla impieghiamo 150 g di farina, 75 g di burro e 35-40 g di latte e acqua. Dividiamo in due il composto e stendiamo in sfoglie sottilissime. Rivestiamo di pasta una teglia da crostata, stendiamo sopra la pasta uno strato di **confettura di pesche tardive** e poi una mela golden a cubetti.

Ricopriamo con la seconda sfoglia, sigilliamo i bordi e pratichiamo dei tagli sulla superficie. Inforniamo per circa mezz'ora, finché la torta non prenderà un bel colore dorato ed una volta tolta dal forno spolveriamo di abbondante zucchero a velo.

Plumcake con confettura di pesche



Autore: **francescav**

Blog: [francescav.com](#)

Ingredienti x 15 plumcake: 180 gr. di farina di farro, 1 cucchiaino di cremor tartaro, 1 cucchiaino di bicarbonato, 2 uova, 100 gr. di zucchero grezzo, 80 gr. di burro, 1 cucchiaino di mandarinetto (o liquore all'arancia tipo countreau), 1 cucchiaino di **confettura di pesca tardiva di Leonforte** per ogni plumcake, zucchero a velo per spolverare.

In un'altra ciotola ho sbattuto le uova con lo zucchero fino a formare un composto spumoso. Ho aggiunto il burro fuso, il mandarinetto (per profumare il composto) e la farina precedentemente setacciata in una ciotola con il cremor tartaro e il bicarbonato. Ho amalgamato con un cucchiaino di legno. Sulla placca del forno ho posizionato i pirottini a forma di plumcake e pazientemente ho proceduto a riempirli fino a metà in questo modo: un cucchiaino di composto, un cucchiaino di confettura e sopra altro composto. Dopo averli riempiti tutti li ho infornati in forno già caldo a 180° per circa 20/25 min. (fate la prova dello stuzzicadenti per vedere se sono cotti). Li ho lasciati un po' raffreddare in forno spento con lo sportello un po' aperto per altri 10 min. Poi li ho spolverati con lo zucchero a velo.