# PESCHE RIPIENE

Ingredienti:

- 5 pesche grosse,
- amaretti (biscotto),
- mandorla,
- burro,
- un uovo,
- un bicchiere di vino bianco,
- zucchero.

Prendete delle pesche che si possano facilmente dividere e togliere il nocciolo.
Con un cucchiaino vuotatele di parte della polpa che metterete in una terrina e mescolerete con qualche amaretto sminuzzato e le mandorle tritate, un pò di burro e infine un uovo in modo da formare un bell'impasto.
Con questo composto riempirete il vuoto delle pesche, non solo, ma lo colmerete con una cupolina ben arrotondata, cospargendola poi di zucchero e deponendovi un fiocchetto di burro.
Mettete le pesche cosi preparate in una teglia unta di burro una accanto all'altra, e versate nella teglia stessa un bicchiere di vino bianco, mettendo poi in forno piuttosto caldo fino a che le pesche non appaiano cotte e ben rosolate.
Se volete, potrete preparare a questo modo anche le albicocche, e dovrete calcolarne tre per ogni persona.
Per rendere poi il dolce più completo potrete servirlo accompagnato con una buona crema inglese profumata al liquore.