



TORTINI DOLCI DI PATATE CON MANDORLE E PESCHE

Ingredienti

500 gr di patate
1,5 litri di latte
200 gr di uvetta
100 gr di burro
1 cucchiaio di farina
80 gr di zucchero
1 baccello di vaniglia
50 gr di mandorle tritate
3 uova
Zucchero a velo
2 pesche

Procedimento

Laviamo, asciughiamo le pesche e tagliamole a fette regolari.
Cuociamo nel latte le patate, tagliate a tocchetti, con il baccello di vaniglia per 15 minuti.
Facciamo rinvenire l'uvetta in acqua tiepida per 30 minuti.

Scoliamo le patate e passiamole allo schiacciapatate, aggiungiamo il burro, la farina setacciata, facciamo asciugare il composto per 2-3 minuti sul fuoco. Montiamo gli albumi a neve, i tuorli con lo zucchero e amalgamiamo al composto di patate intiepidito. Aggiungiamo l'uvetta strizzata e le mandorle e, da ultimo, gli albumi montati a neve.

Versiamo il composto negli stampini usa e getta, livelliamo bene ed affondiamo sulla superficie le pesche tagliate a fettine. Inforniamo a 160° e cuociamo per 45 minuti circa.

Facciamo intiepidire prima di sformarli e portarli in tavola.