Pesche ripiene

- Ingredienti:

- 5 pesche
- amaretti q.b.
- 1 bicchierino di rum
- 10 fettine di burro
- 1 conf. di cioccolata zuccherata in polvere
- 1 uovo
- qualche mandorla tritata per mettere nell'impasto o come decorazione

Lavare le pesche, dividerle in due e scavare l'interno facendo un buco, quello che e' stato scavato nella pesca si mette in una ciotola per fare il ripieno dopo averlo tritato. Tritare nella ciotola gli amaretti, aggiungere la cioccolata zuccherata, l'uovo, un po' di rum. (volendo si puo' aggiungere qualche mandorla tritata). Mescolare bene e riempire le pesche, mettere la teglia in forno con sopra ad ogni pesca una fettina di burro far cuocere a 175 gradi per 30 minuti.