

## Torta di pesche

200 gr. farina zerozero  
2 cucchiaini di olio evo  
1 cucchiaio di aceto di mele  
1 pizzico di sale (non una presa, un pizzico, poco poco)  
1/4 di cucchiaino da caffè di cremor tartaro (di quello già addizionato con bicarbonato)  
acqua tiepida

Ho impastato tutti gli ingredienti velocemente e ho steso subito col mattarello due dischi grandi sottili, ho farcito con delle pesche tagliate sottili, spolverate di nocciole tritate e basta. Potete spolverare con zucchero di canna, usare le noci al posto delle nocciole, spolverare con amaretti tritati, secondo me meno cose si mettono e meglio è, e se la frutta è buona non ha bisogno di zucchero. Ho chiuso con un cordoncino intorno, pennellato la superficie con succo di mela, infornato a 180 gradi fino a leggera doratura.

