

Sobremesas | Para fazer com as crianças

Puré de pêssegos com granizado de framboesas e pistáchios

35 min. | Fácil | Económico | 6 doses

Ingredientes

500 g de pêssegos bem maduros
200 g de framboesas congeladas
100 g de pistáchios

Informação nutricional

Energia	0,0 kcal	0%*
Proteínas	0,0 g	0%*
Lípidos	0,0 g	0%*
Hidratos de Carbono	0,0 g	0%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Retire o caroço aos pêssegos e asse-as no forno com uma chávena de café de água, durante 30 minutos a 160ºC
2. Triture os pêssegos em puré.
3. Numa tábua, pique as framboesas ainda congelados e os pistáchios.
4. Verta numa taça, uma parte do puré de pêssegos, coloque uma porção de framboesas congeladas e cubra com o puré de pêssegos.
5. Termine com os pistáchios picados.