



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 160°C
- 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.