



Sobremesas Bolos

## Torta com Amêndoa e Creme de Pêssegos

35 min.

Médio

Económico

8 doses

### Ingredientes

- 5 colheres de sopa de farinha
- 1 chávena de chá de amêndoa triturada
- 5 0 ovos
- 5 c. de sopa de açúcar
- 400 g de pêssegos (maduros)
- 3 c. de sopa de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 embalagens de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	362,1 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	7,6 g	15%*
<b>Lípidos</b>	11,1 g	16%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	34,5 g	13%*

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

### Preparação

- 1 Pré-aqueça o forno a 220°
- 2 Numa tigela, peneire a farinha e o sal, junte a amêndoa moída e reserve. Bata as claras em castelo e vá adicionando as gemas uma a uma, batendo bem entre cada adição.
- 3 Adicione 5 colheres de açúcar aos poucos, batendo sempre. Acrescente a mistura da farinha aos poucos, mexendo delicadamente.
- 4 Ponha a massa num tabuleiro untado e forrado com papel vegetal e leve a cozer cerca de 25 minutos.
- 5 Desenforme sobre um pano polvilhado com açúcar e enrole.

- 6** Pique os pêssegos com um garfo, escale em água a ferver, pele e corte em bocadinhos reservando metade de um.
- 7** Regue os pêssegos com Cointreau. Bata as natas LONGA VIDA com as 3 colheres de açúcar e junte os pêssegos em cubos.
- 8** Desenrole a torta, e recheie com a mistura de pêssegos e natas LONGA VIDA, e volte a enrolar com a ajuda do pano.
- 9** Embrulhe em papel de alumínio e guarde no frigorífico.
- 10** Decore com o pêssego que reservou.