

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

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 362,1 kcal | 18%* |
| **Proteínas** | 7,6 g | 15%* |
| **Lípidos** | 11,1 g | 16%* |
| **Hidratos de Carbono** | 34,5 g | 13%* |

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

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 220º
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, escalde 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.