



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 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.