



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.