



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

<b>Energia</b>	0,0 kcal	0%*
<b>Proteínas</b>	0,0 g	0%*
<b>Lípidos</b>	0,0 g	0%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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.