

PÊSSEGOS RECHEADOS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

1 lata de pêssegos em caldo com 850g
150g de doce de pêssego
125g de framboesas
Amêndoa em palitos para decorar
250 ml de natas para bater
60g de açúcar em pó
Meio limão



Tempo de preparação: 10 minutos
Custo: 4.00 € | Custo por pessoa: 1.00 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/pessegos-recheados-19864/>

PREPARAÇÃO

1. Bata as natas até que ganhem volume.
Aos poucos, junte o açúcar em pó e o sumo de meio limão.
Bata até que as natas fiquem firmes.
2. Recheie cada metade de pêssego com uma colher de chá de doce de pêssego.
Coloque duas metades num prato individual.
Com a ajuda de uma seringa ou um saco de pasteleiro cubra cada metade com chantilly.
Por cima, espalhe um pouco de amêndoa.
Decore o prato com um pouco de doce de pêssego.
Por último, espalhe à volta as framboesas.
Guarde no frigorífico até que fique fresco.

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com