

DELICIA DE PÊSSEGO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 DOSES

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 15 MINUTOS + 4 HORAS

320g de palitos la reine
1 lata de pêssego em calda com 825g
600 ml de natas
1 lata de leite condensado
Pêssego em calda para decorar



PREPARAÇÃO

1. Corte os pêssegos em cubinhos.
2. Preencha o fundo de um tabuleiro com palitos la reine.
Despeje a calda do pêssego por cima e deixe embeber.
Parta os restantes palitos em pedacinhos.
3. Bata as natas até que fiquem bem firmes, convém que sejam de boa qualidade.
Junte o leite condensado e bata até que fique um creme bem espesso.
Misture os pêssegos com o creme.
4. Espalhe metade do creme no tabuleiro.
Coloque por cima os palitos partidos.
Cubra com o restante creme.
Alise e leve ao frigorífico durante 4 horas.
Na hora de servir decore com pêssegos em calda.

Custo: 8.00 € ; Custo por dose: 0.80 €

<http://www.saborintenso.com/f23/delicia-pessego-4132/>

www.saborintenso.com