

FRUTA DO MÊS

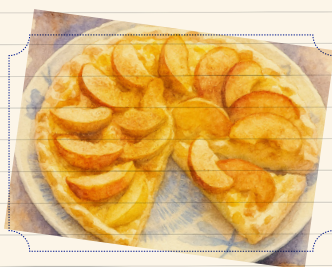
Pêssego

JULHO

	S	T	Q	Q	S	S	D
27			1	2	3	4	5
28	6	7	8	9	10	11	12
29	13	14	15	16	17	18	19
30	20	21	22	23	24	25	26
31	27	28	29	30	31		

Chef AdRA recomenda:

Tarte de pêssego



Tempo de preparo

50 MIN

Dificuldade

MÉDIA

Ingredientes (1 tarte):

1 rolo de massa folhada

3 ovos

100 g de açúcar

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de aroma de baunilha

4 pêssegos

200 ml de natas

açúcar em pó para polvilhar

1. Preaquece o forno a 180 °C;
2. Estende a massa folhada numa forma e reserva;
3. Corta os pêssegos em fatias e distribui-os pela massa folhada;
4. Numa taça à parte, junta 3 ovos, 100 g de açúcar e bate. Depois junta o amido de milho, o aroma de baunilha e envolve tudo. De seguida junta as natas e mistura tudo;
5. Verte a mistura por cima dos pêssegos e leva ao forno por 45 minutos.

