

Torta de pêsego e amêndoa

Ingrédients

- 60g de manteiga amolecida
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de amêndoa
- 1 ovo
- 180g de farinha T55
- 50g de amido de milho
- 50g de manteiga
- 75g de farinha de amêndoa
- 10g de amido de milho
- 70g de açúcar de confeitiro
- 1 ovo
- 1 colher de chá de pó de baunilha
- 10g de amaretto
- 2 pêsegos ou nectarinas

Préparation

1. E sim, outra tarte, mas as frutas da estação se prestam tão bem a isso!
2. Desta vez os pêsegos são a atração principal com uma tarte amandine que é tão simples, mas também deliciosa com bons frutos.
3. Misture a manteiga amolecida com o açúcar de confeitiro, a farinha de amêndoa e o sal.
4. Emulsione a mistura com o ovo, depois adicione a farinha e o amido de milho.
5. Misture rapidamente e pare assim que puder formar uma bola.
6. Envolve-a em filme plástico e coloque-a no frigorífico por pelo menos 30 minutos.
7. Depois, estenda a massa em 2 a 3mm de espessura e forre o seu círculo untado com manteiga.
8. Coloque-o no frigorífico ou congelador enquanto prepara o creme.
9. Misture a manteiga amolecida com a farinha de amêndoa, o açúcar de confeitiro e o amido de milho.
10. Adicione então o ovo, depois a baunilha e o amaretto.
11. Despeje o creme no fundo da tarte.
12. Montagem & cozedura: 2 pêsegos ou nectarinas Corte as frutas ao meio, depois faça fatias finas.
13. Coloque-as no creme de amêndoa.
14. Asse no forno pré-aquecido a 170°C durante 25 a 30 minutos.
15. Quando tirar do forno, deixe esfriar alguns minutos antes de desenformar.
16. Depois, deleite-se!