

Hortifruti União na cozinha

Pêssegos recheados com caramelo e chantilly

4 pêssegos amarelos não muito maduros
100 gr de biscoitos de amêndoas
20 gr de chocolate ao leite
2 colheres (sopa) de Cointreau
1 gema
4 colheres (chá) de manteiga
6-7 colheres (sopa) de açúcar
150 ml de creme de leite fresco
açúcar de confeitiro

Lave os pêssegos, enxugue, corte-os ao meio e elimine o coraço. Reserve. Bata no processador os biscoitos com o chocolate. Junte o licor e a gema, misture e recheie os pêssegos.

Coloque os pêssegos num refratário forrado com papel-manteiga, distribua a manteiga em flocos e leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 25 minutos. Retire do forno e deixe esfriar.

Coloque o açúcar numa panela pequena, acrescente 2 colheres (sopa) de água, leve ao fogo e cozinhe em fogo baixo até obter um caramelo claro. Estenda o caramelo com uma espátula sobre uma folha de papel-manteiga e deixe endurecer. Bata o creme de leite em ponto de chantilly e distribua sobre os pêssegos.

Pique o caramelo e polvilhe sobre o chantilly. Tranfira os pêssegos para pratos de sobremesa, polvilhe com açúcar de confeitiro e sirva.

Rendimento: 4 porções

Tempo de preparo: 30 minutos