

FOLHADOS DE PÊSSEGO



INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM MASSA FOLHADA
- 1/2 LATA DE PÊSSEGO EM CALDA
- 50 GR DE AÇÚCAR AMARELO
- 1 COLHER SOPA FARINHA
- 1 COLHER SOPA MAIZENA
- 2 GEMAS
- AMÊNDOA PALITADA, CANELA Q.B.

CONFEÇÃO

1. Na taça da CC colocar a lâmina triturar / amassar com a farinha, maizena, açúcar e as gemas, vel 7 / 20 seg.
2. Programar "Dessert" vel 4 / 95 graus / 10 minutos.
3. Deixar arrefecer o creme.
4. Ligar o forno a 200°C.
5. Estender a massa folhada e corta-la em rectângulos.
6. Laminar os pêssegos em gomos não muito grossos. Reservar.
7. Colocar a massa sobre uma folha de silicone ou papel vegetal, por cima de cada rectângulo colocar no centro um pouco de creme e cobrir com os gomos de pêssego, polvilhar com amêndoa palitada.
8. Levar ao forno por cerca de 30 a 35 minutos depende...
9. Retirar e polvilhar com canela em pó.