

Torta Rústica de Pêssego com Alecrim

Dica de sobremesa fácil de preparar com pêssego fresco e alecrim, que dá um sabor todo especial para o doce.



Não sei se já comentei por aqui, mas assisto muito canais e programas de TV focado em culinária – tanto da Bélgica quanto da França. Uma ótima dica para quem vive fora do Brasil e quer aprender os idiomas locais. Treina o ouvido e vai aos poucos assimilando o vocabulário.

E esta receita de **Torta Rústica de Pêssego com Alecrim** é uma das receitas que vi várias vezes no [Njam](#) e que finalmente resolvi replicar. “Rustieke Persiktaart met Rozemarijn”, seria

o nome traduzido dessa torta. *Rustieke* (rústica), *Perziktaart* (torta de **pêssego**), *met* (com), *Rozemarijn* (alecrim). Uma receita super fácil e deliciosa para adoçar um pouco a vida! Segue a receita.

Torta Rústica de Pêssego com Alecrim

Ingredientes

- 1 massa folhada pronta;
- 3 ou quatro **pêssegos** (depende do tamanho!);
- 2 colheres de açúcar granulado (eu usei o de *waffle*);
- 3 colheres de açúcar mascavo (pode usar açúcar comum, e se o pêssego for muito doce, pode usar menos);
- 1 colher de farinha de trigo;
- 2 colheres de sopa farinha de amêndoas (se preferir, use apenas 3 colheres de sopa rasa de farinha de trigo);
- Alecrim fresco em quantidade ao seu gosto;
- 1 colher de sopa de leite;
- Suco de meio limão.



Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em 180 graus. Lave, descasque e corte os **pêssegos** em meias luas e acrescente o açúcar mascavo, as farinhas, um pouco de alecrim fresco e suco de limão. Misture bem e reserve.





Abra a massa folhada e faça alguns furos com um garfo no centro da massa folhada. Coloque a mistura de **pêssego** no centro e dobre as bordas para dentro. Bata um ovo com o de leite e pincele nas bordas da massa. Polvilhe com açúcar granulado e finalize com mais um pouco de alecrim.

Leve ao forno para assar por 25 a 30 minutos. Sirva quente e se quiser, acompanhando de sorvete de baunilha!



Confira seleção de sobremesas e doces do blog [neste link aqui](#).