

Folhados de Nectarinas

Sobremesa —   50 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/folhados-de-nectarinas



Ingredientes

1 kg de nectarinas
60 cl de água
600 g de açúcar
1 c. sopa de essência de baunilha
Sal q.b.
½ limão (sumo)
2 embalagens de massa folhada retangular
1 ovo
4 c. sopa de natas
150 g de açúcar em pó

Confeção

1. Comece por colocar todos os ingredientes na superfície de trabalho. Retire o caroço às nectarinas, corte-as em cubinhos e junte-os num tacho com a água, o açúcar, a essência de baunilha, uma pitada de sal e o sumo de limão.
2. Cozinhe as nectarinas em cubos com a água, o açúcar, a essência de baunilha, uma pitada de sal e o sumo de limão. Deixe ferver, mexendo bem. Baixe o lume e cozinhe até formar uma compota consistente. Mexa de vez em quando, para a mistura não queimar nem agarrar, e retire o excesso de líquido e espuma que se vai formando. Quando a compota permitir uma "estrada" limpa com a colher de pau, retire-a e deixe-a arrefecer. Se necessário, coe-a para retirar o excesso de líquido.
3. Estenda uma das massas folhadas e corte-a em 4 quadrados iguais. No centro de cada quadrado coloque umas colheradas da compota de nectarina. Corte a outra massa folhada em 4 quadrados iguais e utilize-os para cobrir os primeiros. Feche a toda a volta, pressionando, até obter 4 folhados cobertos.
4. Pincele-os com o ovo batido e leve-os ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos ou até a massa folhada ficar bem dourada. Retire os folhados do forno e deixe-os arrefecer. Numa taça, misture as natas com o açúcar em pó. Depois de prontos, deixe os folhados arrefecerem e sirva-os regados com o molho de natas batidas com o açúcar em pó.