

COMPOTA DE CREME DE QUEIJO

Ingredientes

2 pêsegos	200 g de açúcar
2 peras	200 g de queijo fresco
1 maçã	100 ml de natas
250 g de morangos	1 pau de canela

- Preparam-se as frutas: descascam-se os pêsegos, a maçã e as peras e cortam-se em gomos; lavam-se os morangos e reservam-se à parte para adornar o prato;
- Põem-se as frutas no tacho, cobrem-se com água, acrescentam-se 150 g de açúcar e o pau de canela e cozem-se a fogo muito suave até estarem tenras mas inteiras, que não se desfaçam;
- Montam-se as natas, mistura-se com o queijo fresco esmigalhado e o resto do açúcar;
- Põe-se a compota numa fruteira funda, deixa-se esfriar, adorna-se com o creme de queijo e os morangos e serve-se.



16 de Outubro – Dia Mundial da Alimentação