GELADO DE PÊSSEGO DOS DEUSES

INGREDIENTES

400 ml de leite condensado

400 ml de creme de leite

1 lata de pêssego em calda

1 sache de gelatina em pó incolor

2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Umedeça a gelatina em pó em 5 colheres (sopa) de água fria

Leve ao micro

Separe os pêssegos da calda, e reserve

Bata no liquidificador a calda do pêssego, o leite condensado, o creme de leite, a gelatina e o açúcar

Coloque em um recipiente e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas

Após endurecer, pique os pêssegos em cubos e coloque por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11861-gelado-de-pessego-dos-deuses.html