

DELICIA DE PESSEGO COM CREME DE BAUNILHA

INGREDIENTES

4 gemas
1 lata de pêssego em calda em metades
1 lata de leite condensado
1 lata com leite de vaca
1 colher (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 lata de creme de leite sem o soro
raspas de chocolate meio amargo
essência de baunilha a gosto.

MODO DE PREPARO

Em meio copo de leite, misture a amido e milho e a farinha de trigo e mexa até dissolver.
Despeje essa mistura em uma panela.
Junte o restante do leite, as gemas, o leite condensado e leve ao fogo, mexendo sempre, até adquirir consistência.
Junte a essência de baunilha, misture e deixe esfriar.
Retire os pêssegos da lata e coloque-os em uma peneira, para escorrer toda a calda.
Em um refratário, coloque uma pequena camada do creme já frio.
Sobre esse creme coloque os pêssegos com a parte onde ficava o caroço, virado para cima.
Recheie os pêssegos com o restante do creme e decore com raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13053-delicia-de-pesego-com-creme-de-baunilha.html>