TORTA DE PÊSSEGO DE "EU, A PATROA E AS CRIANÇAS"

INGREDIENTES

1 kg de pêssegos

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

100 g de manteiga

1 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 colheres (café) de fermento químico

1 e 1/2 xícara de leite

canela a gosto

MODO DE PREPARO

Retire os caroços dos pêssegos e corte-os em gomos.

Leve a uma panela junto com metade do açúcar e água.

Quando levantar fervura, cozinhe por 10 minutos.

Desligue o fogo e reserve.

Leve a manteiga a uma travessa de porcelana ou vidro. Deixe no forno enquanto preaquece a 180º C.

Enquanto isso, misture a farinha, açúcar, fermento e leite em uma tigela.

Quando a manteiga estiver totalmente derretida, despeje a massa na travessa.

Por cima, disponha os pêssegos.

Molhe esparsamente a massa e polvilhe com canela, se desejado.

Asse por 35 a 45 minutos.

Enquanto assa, a massa vai crescer e ficar bem dourada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15005-torta-de-pessego-de-eu-a-patroa-e-as-criancas.html