

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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