

TARTE FRESCA DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

- 400 g massa areada (de compra)
- 150 ml de leite
- 2 ovos
- 6 colheres de açúcar
- 2 colheres de farinha maisena
- 5 ou 6 metades de pêsego (de conserva)
- 1 pacote de gelatina de pêsego e 1/2 litro de água (opcional)

MODO DE PREPARO

Estique a massa e coloque numa tarteira.

Leve ao forno cerca de 20 minutos e confirme com um palito se a massa se encontra cozida.

Retire do forno e deixe arrefecer.

Numa panela, misture os ovos e o açúcar.

Quando estiver bem mexido, adicione a maisena e posteriormente o leite já aquecido.

Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre, até formar um creme ligeiramente espesso.

Retire do lume e deixe arrefecer.

Posteriormente, coloque em cima da massa.

Fatie as metades de pêsego e disponha por cima da massa decorando a tarte.

Para preservar o brilho fresco da tarte, faça uma gelatina de pêsego e regue a tarte com parte dela.

Disponha o restante em tacinhas, uma vez que irá sobrar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17036-tarte-fresca-de-pessego.html>