

# TORTA DE PÊSSEGO

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

1 lata de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

3 gemas

1 lata de pêssego em calda

### COBERTURA:

Cobertura:3 claras

6 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

pêssegos para decorar

### BASE:

Base:1 pacote de bolachas champanhe

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme:Em uma panela coloque o leite condensado, leite, o amido de milho já dissolvido no leite e as gemas levemente batidas.

Cozinhe por aproximadamente 5 minutos ou até engrossar, sem parar de mexer.

### COBERTURA:

Cobertura:Bata na batedeira as claras até que fiquem enevoadas e adicione o açúcar aos poucos.

Desligue, adicione o creme de leite e mexa com cuidado.

### MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário distribua as bolachas champanhe.

Intercalare as camadas bolacha, creme, pedaços de pêssego e só no final, adicione a cobertura.

Decore com pêssegos e leve à geladeira por 2 a 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/18646-torta-de-pessegos.html>