

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.

Intercale 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18646-torta-de-pessego.html>