

TENTAÇÃO DE PÊSSEGO EM TRÊS CAMADAS

INGREDIENTES

CREME DE PÊSSEGO:

Creme de pêssago: 2 caixinhas de gelatina de pêssago

1 lata de pêssago em calda escorrido

1 lata de creme de leite com soro

300 ml de água fervente

250 ml de água fria

CREME DE COCO:

Creme de coco:1 lata de leite condensado

2 latas de leite de vaca (use a lata de leite condensado para medir)

200 ml de leite de coco

4 colheres (sopa) bem cheias de amido de milho

CHANTILI:

Chantili:500 ml de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

CREME DE PÊSSEGO:

Creme de pêssago:Prepare a gelatina misturando bem na água fervente.

Misture a água fria e leve à geladeira até ficar com um consistência média.

Bata no liquidificador a gelatina, o pêssago sem a calda e o creme de leite.

Coloque num refratário grande e leve à geladeira, até o dia seguinte.

CREME DE COCO:

Creme de coco:No dia seguinte, quando estiver pronto o creme de pêssago, prepare o creme de coco, misturando todos ingredientes no liquidificador.

Leve ao fogo médio mexendo sempre até ferver.

Baixe o fogo e continue mexendo por 5 minutos.

Apague o fogo e deixe esfriar.

Espalhe por cima do creme de pêssago.

CHANTILI:

Chantili: Bata o creme de leite fresco, conforme instruções da embalagem e espalhe por cima do creme de coco. Leve à geladeira e sirva bem gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19171-tentacao-de-pessego-em-tres-camadas.html>