

TORTA DE BOLACHA COM PÊSSEGO

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha maria ou maizena
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de leite (a mesma medida da caixa de leite condensado)
- 3 ovos (separe a clara da gema)
- 1 lata de pêssego (reserve a calda)
- 1 colher (sopa) cheia de maizena
- 1 caixa de creme de leite sem soro (nestlé)
- 1 coco desidratado para enfeitar

MODO DE PREPARO

Comece colocando na panela, o leite condensado, a medida de leite, as 3 gemas e a colher de maizena.

Mexa em fogo baixo, até ficar na consistência de mingau, reserve.

Bata a clara e o creme de leite na batedeira, reserve.

Pique o pêssego.

Utilize o caldo do pêssego para molhar as bolachas rapidamente.

Agora vá montando sua torta, começando com o primeiro creme, depois as bolachas, depois o segundo creme, depois o pêssego e assim sucessivamente.

Termine com o segundo creme.

Se preferir, enfeite com coco desidratado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27910-torta-de-bolacha-com-pesseg.html>