

TORTA DE PÊSSEGO COM COCO DELICIOSA

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha de maisena

2 caixas de creme de leite

2 latas de leite condensado

1 pacote de coco ralado (150 g)

1 gelatina sem sabor

3 pêssegos

3 colheres de açúcar

1 copo de leite

2 colheres de maisena

MODO DE PREPARO

Descasque e pique os pêssegos

Coloque 1 lata de creme de leite, 1 leite condensado, o leite e a maisena

Junte 1 leite condensado, 1 creme de leite e a gelatina já dissolvida em água quente (1/2 copo de água e 1/2 pacote de gelatina)

Reserve

Coloque uma camada de bolacha sobre a forma, adicione o creme (mousse de coco), adicione mais uma camada de bolacha e o doce de pêssego com a calda para umidecer as bolacha, por último o creme feito a base de maisena

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/2930-torta-de-pessegos-com-coco-deliciosa.html>