

TORTA GELADA DE PESSEGO DA ELZI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 200 g de farinha de trigo

100 g de açúcar

1 ovo

1 colher de margarina

2 colher chá de fermento royal

RECHEIO:

Recheio: 500 ml de leite

5 gemas de ovo

200 g de açúcar

2 colher de maizena

1 gota de baunilha

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de pêssego

1 colher de maizena

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Coloque farinha no recipiente.

Misture tudo e coloque em recipiente.

RECHEIO:

Recheio: Misture tudo com o fogo até ser grosso.

Derramar sobre a massa.

Levar a o forno 30-40 minutos em 180-200 graus.

COBERTURA:

Cobertura: Uma vez frio colocar os pêssegos por cima do recheio.

Levar ao fogo a calda do pêssego junto com a colher de maizena e misturar ate ficar grosso.

Colocar por cima dos pêssegos e levar à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32525-torta-gelada-de-pessego-da-elzi.html>