

GELATINA DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

- 1 lata de pêssegos em calda
- 1 copo (requeijão) da calda de pêssego
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 gelatina de pêssego
- 250 ml de água quente

MODO DE PREPARO

Corte o pêssego em cubos e reserve em um refratário redondo.

Bata no liquidificador o copo de calda de pêssego, creme de leite, leite condensado e a gelatina dissolvida na água quente.

Despeje este creme no refratário onde estão os pedaços de pêssego, mexendo delicadamente com a colher. Como o líquido é espesso os pêssegos ficarão suspensos no creme.

Leve à geladeira até endurecer.

Sirva gelado.

Se preferir monte a gelatina em taças individuais de vidro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34032-gelatina-de-pesseg0.html>