

TORTA DE BOLACHA COM PÊSSEGOS

INGREDIENTES

- 3 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de açúcar
- 3 colheres rasas de maizena
- 2 caixinha de creme de leite
- 1 lata de pêssego em calda
- 3 pacotes pequenos de bolacha de maizena
- 2 lata de leite de vaca
- 1 pacote de coco ralado de 50 g

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela coloque a maizena dissolvida no leite de vaca, o leite condensado, as gemas e o açúcar.

Mexa tudo e leve ao fogo até engrossar, deixe esfriar.

Coloque as duas caixinhas de creme leite e mexa até misturar bem, reserve.

Abra a lata do pêssego e pique em pedacinhos, reserve.

Reserve a calda do pêssego para molhar as bolachas quando for montar a torta.

MONTAGEM:

Montagem: Intercale as camadas nesta ordem creme, bolacha (sempre molhada na calda reservada), pêssego.

Termine com creme, por último coloque coco ralado e leve à geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35740-torta-de-bolacha-com-pessegos.html>