

TORTA DE BOLACHA COM PÊSSEGOS

INGREDIENTES

3 gemas

1 lata de leitecondensado

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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