

OVO FRITO DOCE (PÊSSEGO)

INGREDIENTES

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 xícara (chá) de leite

1/2 lata de leite condensado

5 pêssegos em calda

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela junte o amido de milho, o leite e o leite condensado.

Leve ao fogo até virar um creme (mingau).

Deixe esfriar para fazer a montagem de seu "ovo frito".

Assim, que estiver frio, coloque uma porção em um prato dando a impressão de clara de ovo, em seguida coloque o pêssigo em calda e pra finalizar coloque um pouquinho da calda do pêssigo para dar a impressão de óleo.

Bom apetite e diversão.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36274-ovo-frito-doce-pessego.html>