

GANACHE DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

- 1 lata de pêssegos em calda
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite gelado
- 1 iogurte natural (180 g) gelado
- 1 suco tang sabor pêssego
- 1 gelatina incolor sem sabor

MODO DE PREPARO

No Liquidificador bata junto a calda do pêssego, o leite condensado, creme de leite, o iogurte e o suco até formar uma mistura homogênea.

Em uma travessa retangular (30 cm), pique os pêssegos em pedaços pequenos até forrar o fundo da travessa.

Prepare a gelatina conforme mostra as instruções no próprio pacote. Esfrie um pouco a gelatina e bata junto com os ingredientes por mais 3 minutos.

Despeje sobre os pêssegos.

Com um garfo, mexa para espalhar bem os pêssegos.

Leve à geladeira por cerca de 5 horas ou até dar consistência.

Agora é só servir e se saborear com essa DELÍCIA!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37355-ganache-de-pessegoo.html>