

CHARLOTTE DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 3 copos de leite
- 3 colheres de sopa de maizena
- 1 pacote de biscoito champanhe
- 1 lata de pêssago em calda
- 1 caixinha de creme de leite
- 5 colheres de achocolatado
- 2 pacotinhos de chantilly pronto

MODO DE PREPARO

Coloque numa panela o leite condensado, duas caixinhas de leite (use a caixinha de leite condensado) e a maizena.

Mexa, quando começar a ferver, conte quatro minutos (sem parar de mexer senão empelota) e desligue o fogo.

Prepare a base. Com o leite restante misture duas colheres de achocolatado num copo. Mergulhe o biscoito champanhe no copo, e coloque numa travessa. Faça isso até cobrir a travessa com uma camada.

Coloque o creme em cima dos biscoitos.

Pique os pêssagos e os coloque em cima do creme.

Misture a caixinha de creme de leite com o achocolatado restante e regue sobre os pêssagos.

Prepare o chantilly conforme a embalagem (alguns tem que colocar leite, outros é só bater) e coloque por cima para finalizar.

Leve à geladeira por 8 horas ou de um dia para o outro. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40238-charlotte-de-pessego.html>