

TORTA CIGANA DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:250 g de biscoito maisena

4 colheres (sopa) de margarina

5 colheres (sopa) de calda de pêssego

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

4 colheres (sopa) de leite em pó

1 colher (sopa) de margarina

1 lata de pêssego em calda

COBERTURA:

Cobertura:1 gelatina sabor maracujá

1 lata de pêssego em calda

1 colher (sopa) de maisena

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Triture o biscoito no liquidificador.

Derreta a margarina.

Misture todos os ingredientes até formar uma farofa úmida.

Forre o fundo e as bordas do refratário e leve à geladeira por 15 minutos, aproximadamente.

CREME:

Creme:Derreta a margarina.

Dissolva o leite com duas colheres (sopa) de calda do pêssego.

Junte todos os ingredientes, menos o creme de leite e cozinhe, mexendo sempre.

Tire do fogo e junta o creme de leite.

Corte os pêssegos em cubos e acrescente ao creme.

Deixe esfriar e coloque por cima da massa e leve ao congelador por aproximadamente 10 minutos.

COBERTURA:

Cobertura:Dissolva a gelatina em uma xícara (chá) de água quente e coloque por cima do creme e leve ao congelador novamente por mais 10 minutos.

Em uma panela junte a calda de uma lata inteira de pêssegos com a maisena e cozinhe até obter um caldo grosso.

Corte os pêssegos em tiras e cubra a torta com a gelatina ainda mole.

Cubra, por fim, com o caldo e leve à geladeira por mais 30 minutos antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40356-torta-cigana-de-pessegos.html>