

TORTA CIGANA DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 250 g de biscoito maisena
4 colheres (sopa) de margarina
5 colheres (sopa) de calda de pêssago

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 pêssago em calda

COBERTURA:

Cobertura: 1 gelatina sabor maracujá
1 lata de pêssago 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 pêssago.
Junte todos os ingredientes, menos o creme de leite e cozinhe, mexendo sempre.
Tire do fogo e junte o creme de leite.
Corte os pêssagos 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-pessego.html>