

TORTA DE PÊSSEGO DA LARISSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 pacotes de biscoito maisena

1 pote de manteiga 250 g

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 pacote de suco em pó sabor de pêssego

1 lata de pêssego em calda

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Triture o biscoito

Distribua o biscoito triturado numa vasilha grande, misture manteiga até dar a consistência de uma massa lisa, sem desmanchar e sem grudar da mão.

Em seguida coloque numa travessa, estique a massa por toda a travessa até as paredes da mesma, e leve ao forno por 15 minutos, ou até dourar a massa.

RECHEIO:

Recheio: Misture leite condensado, creme de leite e o suco em pó, bata tudo no liquidificador, em seguida despeje na massa já assada.

Enfeite com o pêssego em calda e leve à geladeira por cerca de 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42025-torta-de-pessego-da-larissa.html>