

SOBREMESA DE PÊSSEGO COM GELATINA

INGREDIENTES

PARA O CREME:

Para o creme: 1 lata de leite condensado

1 lata e 1/2 de leite comum (usar a lata de leite condensado como medida)

2 gemas

2 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de chá de essência de baunilha

PARA A MONTAGEM:

Para a montagem: 1 gelatina de abacaxi ou pêssego feita conforme instruções usando 1 xícara da calda do pêssego para completar a água fria

1 lata de pêssego em calda

MODO DE PREPARO

Levar ao fogo os ingredientes do creme até engrossar.

Fazer a montagem em taças ou recipiente de sua preferência com o creme frio.

Creme, pêssego picadinho e a gelatina preparada.

Levar à geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42068-sobremesa-de-pesego-com-gelatina.html>