

TORTA DE PÊSSEGO COM MOUSSE DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 6 limões galegos
- 1 lata de pêssego em calda
- 1 pacote de bolacha de leite
- 1 pote de nata

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado com o suco do limão até formar um mousse. (coloque aos poucos o suco do limão para evitar que fique muito forte).

Espalhe o mousse em uma travessa.

Corte o pêssego em fatia e espalhe sobre o mousse.

Triture a bolacha até formar uma farofa.

Misture a bolacha triturada com um pouco da calda do pêssego até formar uma pasta, coloque por cima da torta.

Cubra com a nata.

Decore com pêssegos inteiros ou em fatias.

Sirva gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44493-torta-de-pessego-com-mousse-de-limao.html>