

CHICO BALANCEADO DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 2 latas de leite condensado

1 caixa de creme de leite

2 xícaras de leite desnatado

2 gemas

1 colher de amido de milho

MERENGUE:

Merengue: 4 ovos

10 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Misture o leite condensado, o leite, o creme de leite e as gemas peneiradas.

Mexa em fogo baixo até iniciar fervura e acrescente o amido de milho, mexa por dois minutos.

Espalhe o creme sobre a travessa de pêsego.

Deixe esfriar um pouco (cerca de 10 minutos).

MERENGUE:

Merengue: Misture muito bem as claras com o açúcar, fazer em banho maria e mexer em fogo baixo (mexer por cerca de 8 minutos).

Bater na batedeira até encorpar e virar merengue.

Espalhar o merengue sobre o creme (este já deve estar um pouco frio).

Finalmente leve a travessa ao forno, em alta temperatura, deixe por 6 ou 7 minutos somente para dourar o merengue.

Sirva quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44631-chico-balanceado-de-pessego.html>