

SONHOS DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

1 lata de pêssego

150 g de farinha de trigo

2 ovos

1/2 xícara (chá) creme de leite

1 colher (sopa) manteiga

1/2 xícara (chá) vinho branco doce

1 colher (sopa) de glaçucar

1/2 colher (sopa) canela em pó

MODO DE PREPARO

Escorrer os pêssegos e secar com papel de cozinha. Reservar.

Misturar a farinha, as gemas, o creme de leite, a manteiga amolecida, vinho, as claras batidas em neve com o açúcar.

Passar cada metade de pêssego nesta massa.

Fritar em óleo quente.

Colocar numa travessa de porcelana e polvilhar com glaçúcar misturado à canela.

Servir com bolas de creme de leite batido ou sorvete de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44666-sonhos-de-pessegos.html>