

# TERRINE DE PÊSSEGO

## INGREDIENTES

### PARA A GELATINA:

- Para a gelatina: 1 xícara de chá rasa de açúcar
- 1/2 xícara de chá de suco de maracujá concentrado
- 2 xícaras de chá de água fria
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor feita conforme indicação
- 1 lata de pêssego em calda

### PARA O CREME:

- Para o creme: 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor hidratada em 1/2 xícara de chá da calda do pêssego e levada ao microondas por 25 segundos

## MODO DE PREPARO

### PARA A GELATINA:

- Para a gelatina: Levar ao fogo o açúcar, a água e o suco de maracujá até ferver.
- Desligar, acrescentar a gelatina e o pêssego (separar duas metades para decorar) deixar esfriar.
- Colocar em uma forma untada com óleo.
- Levar a geladeira por 4 horas ou até endurecer.

### PARA O CREME:

- Para o creme: Bater os ingredientes no liquidificador.
- Colocar sobre a gelatina já endurecida.
- Levar à geladeira por pelo menos 4 horas ou deixar de um dia para o outro.
- Desenformar, servir com o pêssego picadinho e a calda restante.
- O preparo é rápido, o que demora é ficar totalmente pronta, mas vale a pena esperar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44960-terrine-de-pessego.html>