

TERRINE DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

PARA A GELATINA:

- Para a gelatina:1 xicara de chá rasa de açúcar
- 1/2 xicara de chá de suco de maracujá concentrado
- 2 xicaras 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 xicara 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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