

TORTA GELADA DE PÊSSEGO DA BIANCA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de margarina sem sal

4 colheres (sopa) de açúcar

2 gemas

4 colheres (sopa) de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

2 latas de leite (use a lata de leite condensado como medida)

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 caixa de creme de leite

1 lata de pêssego

1 colher (sopa) de gelatina incolor

3 colheres (sopa) água (para hidratar a gelatina incolor)

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de gelatina de pêssego

250 ml de água

1 1/2 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Misture todos os ingredientes, amasse bem, deixe descansar por 10 minutos. Coloque a massa em uma forma média desmontável ou em um pirex (caso use pirex só forrar o fundo).

Espalhe bem a massa forrando o fundo e os lados, fure com um garfo e leve para assar por 20 minutos. Cuidado porque assa facilmente. Deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes, menos o creme de leite.

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar, retire do fogo e misture o creme de leite e a gelatina incolor (já

hidratada no micro-ondas).

Coloque sobre a massa , arrume os pêssegos em calda picados em cubos em cima do recheio. Reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até engrossar.

Espalhe a cobertura por cima dos pêssegos picados. Procure colocar igualmente por toda a torta para que fique uma cobertura uniforme, assim dará melhor acabamento.

Leve para gelar por no mínimo 2 horas. Depois é só se deliciar e receber os elogios.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45568-torta-gelada-de-pessego-da-bianca.html>