

# TORTA DE PÊSSEGO PRÁTICA

## INGREDIENTES

- 1 lata de pêssegos em calda
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- A mesma medida do leite condensado para o leite
- 2 claras e 2 gemas separadas
- 4 colheres de açúcar
- 1 pacotinho de coco ralado ou chantilly como preferir

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve o leite condensado, as gemas e o leite no fogo médio até formar um creme.

Não o deixe grudar no fundo da panela.

Após esfriar, coloque-o em um pirex.

Esta será a primeira camada.

Para a segunda camada, pique os pêssegos sobre o creme e jogue um pouco de calda.

Tome cuidado!

Para a terceira camada, bata as claras em neve bem firmes e adicione o creme de leite e o açúcar, mexendo novamente.

Adicione o conteúdo do pacote de coco ralado ou o chantilly.

Leve à geladeira por mais ou menos 3 horas, depois sirva como desejar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/46665-torta-de-pesego-pratica.html>