

MERENGUE DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite fresco para chantilly bem gelado
- 1 lata de pêssego em calda
- 2 discos de suspiro
- 4 colheres de açúcar
- 100 g de coco fresco ralado grosso

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DO MERENGUE:

Montagem do merengue: Na bandeja coloque o primeiro disco de suspiro, espalhe uma camada de chantilly batido e espalhe parte dos pêssegos picados, cubra com o segundo disco de suspiro mais pêssego picado, e cubra com chantilly.

Espalhe decorando o coco fresco ralado grosso e decore com alguns pêssegos.

Leve para gelar por umas 3 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49583-merengue-de-pessego.html>