MERENGUE DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

1 caixa de creme de leite fresco para chantilly bem gelado

1 lata de pêsseo em calda

2 discos de suspiro

4 colheres de açúcar

100 g de coco fresco ralado grosso

MODO DE PREPARO

MONTAGEM DO MEREGUE:

Montagem do meregue: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 chantiliy.

Espalhe decorando o coco fresco ralado grosso e decore co 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