

# TORTA DELICIOSA DE PÊSSEGO

## INGREDIENTES

1/2 lata de leite condensado  
2 gemas  
3 colheres de sopa de maizena  
500 ml leite  
gotas de baunilha  
1 lata de pessegos picados  
1 pacote de bolacha champagne  
50 g de coco ralado  
2 claras batidas em neve  
4 colheres de sopa de açúcar  
1/2 lata de creme de leite sem o soro

## MODO DE PREPARO

Misture os cinco primeiros ingredientes em uma panela e leve ao fogo até engrossar e virar um creme.

Reserve.

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar aos poucos até ficar no ponto de suspiro, junte o creme de leite e apenas misture para incorporar.

Montagem: Coloque o creme no fundo de um refratário, molhe as bolachas no caldo do pessego e coloque em cima do creme, espalhe os pessegos picados, a mistura de claras e salpique coco ralado por cima. Coloque na geladeira por 4 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52794-torta-deliciosa-de-pessego.html>