

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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