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 açucar

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 açucar aos poucos ate ficar no ponto de suspiro, junte o creme de leite e apenas misture para incorporar.

Montagem: Coloque o creme no fundo de um refratario, 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