

CREME COM PÊSSEGO E GELATINA

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 ovos
- 1 litro de leite
- 4 colheres de maizena
- 1 lata de pêssego
- 1 gelatina de morango
- 3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite, o leite condensado, 2 gemas e a maizena.

Mexa sem parar até engrossar.

Deixe ferver, depois desligue o fogo.

Numa travessa de vidro coloque os pêssegos picados em cubinhos e deixe alguns separados para decorar. Reserve também a calda do pêssego.

Coloque os ingredientes levados ao fogo por cima do pêssego.

Deixe esfriar.

Faça a gelatina de morango com a calda do pêssego e coloque por cima.

Leve para a geladeira até que a gelatina fique bem consistente.

Bata as claras, o açúcar e o creme de leite até virar um creme.

Coloque por cima da gelatina.

E por último decore com os pêssegos reservados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52923-creme-com-pessego-e-gelatina.html>