

# DOCE DE PÊSSEGOS NA PANELA DE PRESSÃO

## INGREDIENTES

12 pêssegos, não muito maduros

1 xícara de açúcar cristal

1 caixa de gelatina de pêssego

1 xícara de água

## MODO DE PREPARO

Descasque os pêssegos e coloque no fundo da panela. Por cima despeje todo o conteúdo da caixa de gelatina (o pó). Despeje o açúcar e a água e tampe a panela. Leve ao fogo e, assim que iniciar a fervura, marque 4 minutos e desligue o fogo.

Deixe esfriar sem destampar a panela. Retire da panela, coloque numa travessa e leve à geladeira até que a gelatina forme uma camada bem firme, cobrindo os pêssegos. Está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/54048-doce-de-pessegos-na-panela-de-pressao.html>