# SOBREMESA GELADA DE PÊSSEGO

## INGREDIENTES

### PARA O CREME:

Para o creme:1 lata de leite condensado

1 gema

1 colher de sopa de maizena

1 medida de lata de leite

1 lata de pessegos em calda

1 lata de creme de leite

### PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:1 barra de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o leite condensado, a maizena e a gema.

Coloque em uma panela e cozinhe até obter um creme mais grosso, tipo pudim.

Reserve.

Corte os pessegos em pedaçinhos bem pequenos e acrescente no pudim já morno.

Despeje em uma tijela marinex e reserve.

Em outra panela, derreta a barra de chocolate em banho-maria.

Assim que o chocolate estiver bem derretido acrescente a late de creme de leite e misture bem.

Coloque está cobertura por cima do creme e leve à geladeira para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55146-sobremesa-gelada-de-pessego.html