

CREME DE PÊSSEGO COM GELATINA

INGREDIENTES

2 latas leite condensado

1 lata creme de leite

Suco de 1/2 limão

1 gelatina em pó sem sabor

2 gelatinas de pêssego

pêssego em calda

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina de pêssego, coloque num refratário transparente e leve à geladeira até ficar consistente.

Quando a gelatina de pêssego estiver durinha bata o leite condensado, o creme de leite e o suco do limão.

Dissolva a gelatina sem sabor como no indicado da embalagem.

Misture a gelatina sem sabor junto ao creme e bata mais um pouco.

Jogue por cima da gelatina e leve a geladeira até ficar durinho.

Quando estiver pronto faça a outra gelatina e jogue apenas a metade.

Decore com pêssegos em calda a sua escolha e leve novamente a geladeira.

Para agilizar o tempo coloquei o refratário da gelatina no freezer, no total usei 1 hora pra fazer essa sobremesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55151-creme-de-pessegue-com-gelatina.html>