

CREME DE PÊSSEGO EM CALDA COM COCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 coco ralado de 100g
- 1 lata de pêssego em calda
- 1 gema
- 1 colher de sopa de maisena
- 1 lata de leite (a medida da lata do leite condensado)

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo mexendo sempre, o leite condensado, a gema, o leite e a maisena até formar um mingau e desgrudar da panela.

Pegue metade do creme e misture com metade do coco ralado.

Pique o pêssego em calda do tamanho que desejar e separe.

Separe alguns para decoração ainda inteiros.

Em uma travessa coloque a parte do creme sem coco, em cima o pêssego picadinho e depois o creme com coco.

Para finalizar polvilhe o coco ralado em cima, decore com o pêssego inteiro ou cortados, da forma que desejar, sem esquecer de limpar as bordas da travessa para a apresentação ficar bem bonita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56251-creme-de-pessego-em-calda-com-coco.html>