MANJAR DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

1 lata de pêssego

4 gelatinas de pêssego

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

3 copos (americano) de água fervendo

3 copos (americano) de água fria

MODO DE PREPARO

Faça 2 gelatinas com 2 copos (americano) de água fervendo e 2 copos de água fria e forre 150 ml numa forma de manjar untada com óleo ou manteiga

E coloque pra endurecer por uns 15 minutos na geladeira

Depois que a gelatina firmar, coloque as camadas de pêssego cortadas viradas para cima, a parte de baixo tem que ficar aparecendo na hora de desenformar e por cima adicione o restante da gelatina até cobrir todo os pêssegos e coloque pra gelar até endurecer

Por ultimo faça o mousse, com as 2 gelatinas restantes dissolvidas em 1 copo americano de água fervendo e 1 copo de água fria, 1 lata de creme de leite, 1 lata de leite condensado batidos bem no liquidificador

Cubra com papel

Para desenformar, passe uma faca com cuidado nas laterais do forma, pegue um prato grande e coloque em cima da forma e vire com cuidado

Pode até deixar um tempo que o manjar solta sozinho

Fica uma delícia

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/639-manjar-de-pessego.html