TORTA CROCANTE DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

20 biscoitos de amido de milho

1/2 xícara mais 2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 xícara de manteiga derretida

1 lata de pêssego em calda escorrido

1 xícara de creme de leite

1 colher (chá) de extrato/essência de baunilha

1/2 colher (chá) de extrato de rum

MODO DE PREPARO

Esmague os biscoitos com um rolo de abrir massa ou no liquidificador

Misture 1/2 xícara de açúcar e a manteiga

Divida a massa pela metade

Arrume algumas metades de pêssego e salpique o restante da massa

Asse a torta por 30 minutos

Enquanto isso, bata o creme de leite até que comece a engrossar

Misture os extratos/essências de baunilha e rum e as 2 colheres (sopa) de açúcar

Continue batendo até que se formem picos bem duros

Sirva a torta morna, em pratinhos de sobremesa

Sobre cada pedaço, coloque uma metade de pêssego coberta com o creme batido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/737-torta-crocante-de-pessego.html