

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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