

# DELÍCIA DE PÊSSEGO DE 15 MINUTOS! DE COMER REZANDO!

## INGREDIENTES

Para o Pavê:

- 1 lata de pêssego em caldas (escorra e reserve a calda)
- 400g de bolacha (tipo Maizena, de leite ou bolacha champanhe).
- 1 pacotinho de 100g de coco ralado ou em flocos
- 1 xícara (chá) de leite para molhar as bolachas

Creme Branco:

- 1 litro de leite integral
- 1 caixinha ou latinha de leite condensado (395 gramas)
- 1 caixinha de creme de leite (200 gramas)
- 3 gemas
- 4 colheres de sopa de amido de milho (Maizena)
- 1 colher de sopa rasa de essência de baunilha (opcional)
- água da lata do pêssego em caldas

## MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Peneire as gemas e transfira para uma panela;

DICA: essa etapa é importante para retirar a película das gemas.

Adicione o leite, o amido de milho, a essência de baunilha, a água da conserva do pêssego e o leite condensado.

Misture tudo muito bem e leve ao fogo médio;

Mexa sem parar, até começar a ferver;

Depois que levantar fervura, mexa por mais 1 minuto e desligue o fogo;

Adicione o creme de leite e misture bem.

&nbsp;

Modo de Preparo:

Pique os pêssegos em cubinhos pequenos, reservando alguns para decorar;

DICA: se você preferir bem recheado (com bastante pêssego), use uma lata maior ou 2 latas.

Em uma travessa (34×23), faça uma camada de creme branco;

Faça uma camada de pêsego picado;

Em seguida, passe as bolachas ligeiramente no leite e faça uma camada de bolacha;

DICA: não deixe muito tempo no leite para que não fique encharcada.

Continue fazendo camadas até finalizar com o creme branco por cima de tudo;

Para finalizar, espalhe coco ralado por cima;

Decore com alguns pêsegos e cubra a forma com papel alumínio ou plástico filme e leve à geladeira por 4 horas;

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13630-delicia-de-pesego-de-15-minutos-de-comer-rezando.html>