

SURPRESA DE PÊSSEGO NA TRAVESSA, MINHA SOBREMESA FAVORITA!

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 lata de pêssego em calda

500 ml de leite de vaca

3 ovos

2 colheres de sopa de açúcar refinado

2 colheres de sopa de amido de milho

MODO DE PREPARO

PRIMERIRA CAMADA:

Coloque em uma panela o leite condensado, o leite de vaca, o amido de milho, 300 ml da calda do pêssego e as três gemas passadas pela peneira.

Leve ao fogo médio até adquirir consistência de creme.

Coloque em um refratário médio.

SEGUNDA CAMADA:

Corte os pêssego em pedaços pequenos e deixe escorrer a calda.

Coloque por cima do creme e reserve.

TERCEIRA CAMADA:

Bata as três claras em neve e adicione o açúcar até formar um suspiro.

Após, adicione o creme de leite sem soro e continue batendo com a batedeira por mais dois minutos e coloque levemente em cima dos pêssegos.

Leve ao congelador por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14340-surpresa-de-pessegos-na-travessa-minha-sobremesa-favorita.html>