

SOBREMESA DE PÊSSEGO DE NATAL: É FÁCIL DE PREPARAR E MUITO SABOROSA

INGREDIENTES

<li style="list-style-type: none;">

300 ml de leite

<li style="list-style-type: none;">

1 caixinha de leite condensado

<li style="list-style-type: none;">

1 caixinha de creme de leite

<li style="list-style-type: none;">

1 gema

<li style="list-style-type: none;">

1 colher(sobremesa) de maisena

<li style="list-style-type: none;">

1 pacote de bolacha maisena

<li style="list-style-type: none;">

1 lata de pêssegos em calda

<li style="list-style-type: none;">

1 pacote de coco ralado

<li style="list-style-type: none;">

Cereja em calda a gosto

MODO DE PREPARO

Uma panela coloque o leite e a maisena e a gema e misture bem para dissolver. Leve ao fogo baixo, até começar a ferver. Acrescente o leite condensado e o creme de leite.

Misture bem para incorporar, espere ferver novamente e retire do fogo. Deixe esfriar para utilizar. Pique os pêssegos em pequenos cubos e reserve a calda.

Num refratário pequeno coloque uma camada de creme, cubra com a bolacha maisena umedecida na calda do pêssego, e cubra com o restante do creme. Polvilhe com o coco ralado e coloque os cubinhos de pêssego por cima. Decore com cerejas em calda a gosto. Leve para gelar por 1 hora e sirva bem gelada essa deliciosa sobremesa de pêssego de natal.

Confira também: Sobremesa moça gelada na travessa: excelente opção de receita pra você servir nas festas de fim de ano

Seja como sobremesa principal ou como uma das opções da Ceia, essa delícia com pêssegos certamente fará sucesso. Leve, saborosa e com uma apresentação irresistível, a Sobremesa de Pêssego de Natal é a pedida certa para adoçar as festas e criar memórias inesquecíveis.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://areceitadavez.com.br/receita/15828-sobremesa-de-pessego-de-natal-e-facil-de-preparar-e-muito-saborosa.h
tml](https://areceitadavez.com.br/receita/15828-sobremesa-de-pessego-de-natal-e-facil-de-preparar-e-muito-saborosa.html)