

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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