

TORTA DE PÊSSEGO COM COCO DELICIOSA

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha de maisena
- 2 caixas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 1 pacote de coco ralado (150 g)
- 1 gelatina sem sabor
- 3 pêssegos
- 3 colheres de açúcar
- 1 copo de leite
- 2 colheres de maisena

MODO DE PREPARO

Descasque e pique os pêssegos

Coloque 1 lata de creme de leite, 1 leite condensado, o leite e a maisena

Junte 1 leite condensado, 1 creme de leite e a gelatina já dissolvida em água quente (1/2 copo de água e 1/2 pacote de gelatina)

Reserve

Coloque uma camada de bolacha sobre a forma, adicione o creme (mousse de coco), adicione mais uma camada de bolacha e o doce de pêssego com a calda para umedecer as bolacha, por último o creme feito a base de maisena

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/2930-torta-de-pessego-com-coco-deliciosa.html>