

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/549-torta-crocante-de-pessego-2.html>