

# SEMI FRIO DE PÊSSEGO



## CONFEÇÃO

1. Coloque as metades de pêsego no fundo da forma. Prepare a gelatina com 200 ml de água quente e 200 ml de água fria. Coloque por cima do pêsego e leve ao frio para solidificar.
2. Com a lâmina batidora no copo coloque as natas, o leite condensado e o leite em pó. Velocidade 6 . 4 minutos
3. Coloque a gelatina em 60 ml de água espere 1 minuto depois leve ao microondas por 30 segundos sem deixar ferver. Misture ao creme velocidade 6 , 30 segundos. Coloque o creme por cima da gelatina já solidificada. Leve ao frio.

## INGREDIENTES

- 1 LATA DE PÊSSEGO EM CALDA
- 1 SAQUETA DE GELATINA DE PÊSSEGO
- 400 GR DE NATAS
- 2 COLHERES DE LEITE EM PÓ
- MEIA LATA DE LEITE CONDESSADO
- 1 SAQUETA DE GELATINA SEM SABOR