

TORTA CREMOSA DE ABACAXI COM COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 barras de chocolate derretido

1 lata de creme de leite

100 g de granola

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de abacaxi em caldas

100 g de açúcar

1 pacote de coco ralado (100 g)

1 vidro de leite de coco

2 caixas de chantilly

1 barra de chocolate branco

1 lata de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate derretido

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

BASE:

Base: Derreta as barras, adicione o creme de leite e a granola.

Em seguida, coloque na forma e leve à geladeira.

RECHEIO:

Recheio: Leve o abacaxi com o açúcar ao fogo e mexa até secar.

Em outro recipiente, coloque o coco e o leite de coco, misture e reserve.

Em outra panela, derreta o chocolate branco e adicione o creme de leite.

Bata o chantilly.

Em um recipiente, coloque o abacaxi com o açúcar, adicione o coco e o leite de coco que estava reservado, coloque o chocolate branco e o chantilly e misture tudo.

Tire a base da geladeira, coloque toda a mistura por cima e leve à geladeira até endurecer.

COBERTURA:

Cobertura: Desenforme a torta, derreta a barra de chocolate com o creme de leite e coloque a cobertura.

Espere esfriar e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15760-torta-cremosa-de-abacaxi-com-coco.html>