

TORTA DE ABACAXI CREMOSA

INGREDIENTES

MASSA

1 ovo
1 xícara de açúcar
100 g de Margarina Delícia
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 e 1/4 de xícara de farinha de trigo

CREME

3 xícaras de leite
3 colheres (sopa) de amido de milho
1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de Margarina Delícia
150 g de coco ralado
1 abacaxi (picado e cozido com 1/2 xícara de água e 1/2 xícara de açúcar)

COBERTURA

1/4 de xícara de leite condensado

MODO DE PREPARO

MASSA

Em uma tigela coloque o açúcar, a Margarina Delícia, a farinha, o fermento, o ovo e o fermento em pó. Misture com as pontas dos dedos até formar uma farofa.

Com a massa, forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível de 26 cm e reserve.

CREME

Primeiramente cozinhe o abacaxi picado com 1/2 xícara de água e 1/2 xícara de açúcar por uns 15 minutos em fogo médio.

Após, no liquidificador, bata o leite, o amido de milho, o leite condensado e a Margarina Delícia.

Misture 50 g de coco ralado e despeje a mistura em uma panela.

Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.

Desligue o fogo, misture o abacaxi e deixe esfriar.

Coloque o recheio sobre a massa por cima espalhe o restante do coco ralado e o leite condensado.

Leve para assar a 180° C por aproximadamente 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20968-torta-de-abacaxi-cremosa.html>