

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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