

# TORTA DE ABACAXI AO VINHO

## INGREDIENTES

### MASSA

300 g de biscoito maisena  
150 g de Margarina Delícia  
2 colheres (sopa) de leite

### RECHEIO

600 g de abacaxi picado  
150 ml de vinho tinto seco

### CREME

1 lata de leite condensado (395 g)  
395 ml de leite  
100 g de chocolate branco picado  
1 colher (sopa) de Margarina Delícia  
2 colheres (sopa) de amido de milho dissolvida em um pouco de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA

Triture o biscoito no liquidificador.  
Transfira para uma tigela e misture a Margarina Delícia e o leite até obter uma massa homogênea.  
Forre o fundo e as laterais de uma forma de fundo removível (27 cm) com a massa pressionando bem com a ponta dos dedos.  
Leve a massa ao forno preaquecido a 180 ° C por 20 minutos até dourar e reserve.

### RECHEIO

Em uma panela misture o abacaxi picado com o vinho e leve ao fogo para cozinhar.  
Deixe reduzir bem o vinho até secar e reserve.

### CREME

Misture todos os ingredientes do creme em uma panela e leve ao fogo para engrossar.  
Retire do fogo e misture o recheio de abacaxi já cozido.

Depois de misturado o creme com o recheio, despeje sobre a massa e leve para geladeira por 3 horas para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20977-torta-de-abacaxi-ao-vinho.html>