

TORTA CROCANTE DE ABACAXI

INGREDIENTES

200 g de biscoito maria
100 g de margarina
1 abacaxi picado
3 claras
açúcar o quanto baste
1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Faça uma farofa com o biscoito maria.

Misture com a margarina, forre uma travessa com metade da farofa, leve ao forno 180° C, por 10 minutos, reserve.

Cozinhe o abacaxi picado com um pouco de açúcar e reserve.

Bata as claras em neve e acrescente um pouco de açúcar, bata mais um pouco.

Acrescente o creme de leite e bata até ficar um líquido homogêneo.

Misture com o abacaxi

Despeje o recheio de abacaxi sobre a massa, polvilhe o restante da farofa por cima.

Leve ao forno a 180° |C, por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21352-torta-crocante-de-abacaxi.html>