

TORTA DE ABACAXI DA JANICE

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 7 copos de açúcar

1 abacaxi grande descascado e fatiado em rodelas

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Prepare uma calda com os 7 copos de açúcar, deixe dourar e reserve.

Coloque na batedeira a clara, quando já estiver em neve, coloque a gema.

Logo após, coloque o açúcar, a manteiga, a farinha, o leite, e bata até ficar homogêneo.

Coloque a calda em uma forma retangular, veja se ela está cremosa, se não, refaça.

Logo em seguida, distribua o abacaxi fatiado em rodelas sobre a calda.

Despeje a massa que já estará batida e homogênea, na forma.

Leve ao forno por 45 minutos, a 180° C.

Quando pronta, ainda quente, desenforme em outra forma maior por causa da calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23347-torta-de-abacaxi-da-janice.html>