

TORTA PÃO DE LÓ DE ABACAXI

INGREDIENTES

6 ovos

6 colheres (sopa) de açúcar refinado

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

1 abacaxi maduro

essência de baunilha

1 litro de leite

3 colheres (sopa) de mingau cremogema sabor tradicional

1 lata de leite condensado

2 gemas de ovo

100 g de coco ralado sem açúcar

1 caixa de chantilly amélia

5 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Deixe o chantilly no refrigerador assim que for iniciar a receita.

Corte o abacaxi em cubos sem o miolo (parte dura).

Separe as 6 claras e bata até obter ponto de suspiro (mais consistente que em neve).

Peneire o açúcar, fermento e farinha de trigo e reserve.

Na batedeira, adicione o açúcar aos poucos, as 6 gemas uma a uma.

Misture a farinha de trigo com movimentos de baixo para cima, para não perder o ar das claras em neve com a batedeira desligada.

Em seguida, acrescente o fermento em pó e reserve.

Num refratário de vidro tamanho grande (55 cm x 45 cm) adicione o abacaxi em cubos por toda a forma e 5 colheres de açúcar.

Em seguida, coloque a massa por cima e leve ao forno até que fique dourado.

Separe um pouco de leite gelado para dissolver a cremogema (pode ser substituído por maisena ou por farinha de trigo) e leve o restante ao fogo médio, mexendo sempre.

Na panela com o leite, adicione o restante da cremogema dissolvida no leite, a essência de baunilha, as gemas e o leite condensado e mexa sempre até ferver no fogo baixo e desligue após a fervura (deve levar cerca de 5 minutos).

Após a massa ficar pronta e o creme também, deixe-os esfriar bem, por cerca de 40 minutos.

Quando a massa e o creme tiverem esfriado, adicione o creme por cima da massa e reserve.

Bata o chantilly amélia até obter a textura desejada, adicione açúcar a gosto e espalhe por cima do creme devagar.

Coloque o coco ralado por cima e leve à geladeira por 1 hora.

Saboreie sua torta pão de ló de abacaxi.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24299-torta-pao-de-lo-de-abacaxi.html>