

TORTA DOCE COM ABACAXI

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito de maisena

1 litro de leite

3 colheres de maisena

2 caixas de creme de leite

1 caixa de leite condensado

3 ovos

2 abacaxis

açúcar

coco ralado

MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi em cubos e cozinhe-o juntamente com 3 xícaras de açúcar por aproximadamente 20 minutos.

Em uma leiteira, ferva o leite e reserve.

No liquidificador, bata o leite fervido, a maisena, as gemas, o creme de leite, o leite condensado e 2 xícaras de açúcar.

Leve o creme batido ao forno e misture até engrossar.

Batas as claras em neve e misture com 4 colheres de açúcar.

Acrescente uma caixa de creme de leite e continue mexendo.

Forre uma travessa com um pacote de biscoito maisena.

Coloque metade do abacaxi cozido e acrescente metade do creme.

Repita o processo.

Por último, coloque por cima o creme das claras e espalhe coco por cima.

Forre a bandeja com papel alumínio e leve à geladeira por 6 horas.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26293-torta-doce-com-abacaxi.html>