

# TORTA DE ABACAXI DA CRIS

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca ou integral (use a lata do leite condensado como medida)

1 colher (sopa) bem cheia de maisena

1 gema (coada na peneira)

1 lata de creme de leite

### DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: 1 abacaxi cortado picadinho (deixar uns pedaços maiores para decorar)

1/2 xícara de água

1 xícara de açúcar

### INGREDIENTES PARA DECORAR A TORTA:

Ingredientes para decorar a torta: coco ralado em flocos ou normal e abacaxi para decorar

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme: Bata no liquidificador a gema, o leite condensado, o leite de vaca e a maisena.

Em seguida, leve ao fogo até engrossar e formar um creme homogêneo.

Desligue o fogo, misture o creme de leite, deixe esfriar e reserve.

### DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: Coloque em uma panela o abacaxi picadinho, a água, o açúcar, leve ao fogo até cozinhar e formar um doce de abacaxi quase sem calda.

### MONTAGEM:

Montagem: Depois de preparar todas as camadas e só montar a torta seguindo a sequência: primeira camada de creme; segunda camada de doce de abacaxi; terceira camada de creme; quarta camada decoração com abacaxi e coco ralado.

Deixe esfriar, leve à geladeira e sirva gelado.

Se preferir, pode colocar no freezer e servir tipo sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26358-torta-de-abacaxi-da-cris.html>