

AMOR EM PEDAÇOS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 abacaxi grande picado em cubos pequenos (2 e 1/2 a 3 xícaras)

2 xícaras de água

2 e 1/2 xícaras de açúcar (se o abacaxi for mais ácido, coloque 3)

1 coco fresco ralado (2 a 3 xícaras)

4 gemas

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

3 colheres de açúcar

1 xícara de margarina gelada

2 ovos inteiros

1/2 colher de fermento em pó

1 gema para pincelar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Misture todos os ingredientes em uma panela, e leve para o fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo e ficar dourado.

Reserve.

MASSA:

Massa: Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar e o fermento.

Bata os ovos com um garfo e misture aos ingredientes secos.

Acrescente a margarina, misturando bem sem amassar (se necessário use as mãos).

Divida a massa em 2.

Unte uma assadeira de 32 cm X 22 cm, e abra metade da massa diretamente sobre ela.

Espalhe o recheio e abra a outra metade da massa e coloque sobre o recheio (para a massa não quebrar ao transferir abra sobre um filme plástico).

Pincele a gema de ovo e leve ao forno preaquecido a 240° C por mais ou menos 30 minutos até ficar bem dourado.

Corte em quadradinhos e polvilhe açúcar de confeitoiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26453-amor-em-pedacos.html>