

TORTA MINEIRO

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: 5 ovos (claras e gemas separadas)

200 ml de leite

2 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (a mesma medida do leite condensado)

1 gema

4 colheres de sopa de maisena

1 lata de abacaxi em calda

COBERTURA:

Cobertura: 1 clara

2 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite (sem soro)

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Bata as claras em neve.

Vá acrescentando as gemas uma a uma.

Acrescente o açúcar aos poucos.

Junte o trigo e o leite intercalando os dois.

Coloque em um refratário e asse por 35 minutos ou até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Pique o abacaxi e reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, a gema e misture até incorporar a gema.

Acrescente o leite.

Dissolva a maisena em um pouco do leite para não criar bolas.

Leve ao fogo mexendo sempre até começar a ficar grosso.

COBERTURA:

Cobertura: Bata a clara em neve com o açúcar e reserve.

Junte o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Regue o pão-de-ló com a calda do abacaxi.

Coloque o recheio.

Distribua o abacaxi picado sobre o recheio.

Espalhe a cobertura.

Salpique o coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34067-torta-mineiro.html>