

TORTA DE COCO COM ABACAXI

INGREDIENTES

ABACAXI DOURADO:

Abacaxi dourado: 4 xícaras de abacaxi picado

6 colheres de amido de milho

COBERTURA DE COCO:

Cobertura de coco: 2 ovos

50 g de manteiga derretida

200 g de açúcar de confeiteiro

200 g de coco ralado

MASSA:

Massa: 60 g de açúcar

100 g de manteiga em temperatura ambiente

1 ovo

200 g de farinha de trigo

1 ovo batido para pincelar

MODO DE PREPARO

ABACAXI DOURADO:

Abacaxi dourado: Em uma frigideira, em fogo alto, coloque o abacaxi e vá mexendo até secar ou ficar com uma coloração dourada.

Coloque em uma peneira e escorra o excesso de água.

Coloque o abacaxi escorrido e frio em uma tigela, junte o amido de milho, mexa e reserve.

COBERTURA DE COCO:

Cobertura de coco: Em uma tigela, coloque os ovos, manteiga, o açúcar de confeiteiro e o coco, misture bem e reserve.

MASSA:

Massa: Em outra tigela coloque o açúcar, a manteiga, o ovo e a farinha de trigo, misture bem até formar uma massa homogênea.

MONTAGEM:

Montagem: Com a massa forre o fundo e as laterais de uma forma redonda de fundo falso.

Pincele o ovo batido por toda a massa.

Distribua a mistura de abacaxi e por cima coloque a cobertura de coco.

Leve para assar em forno médio, preaquecido a 180°C por cerca de 50 minutos ou até que a borda esteja dourada.

Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34212-torta-de-coco-com-abacaxi.html>