

TORTA DE ABACAXI FÁCIL

INGREDIENTES

- 4 copos de leite (americano)
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 abacaxi grande (de preferência maduro)
- 1 pacote de biscoito (maisena,coco)
- 1 pacote pequeno de coco ralado sem açúcar
- 4 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture o amido de milho, 2 colheres de açúcar e o leite ainda frio, leve ao fogo até formar um creme.

Bata no liquidificador o creme de leite e o leite condensado.

Pique o abacaxi em rodela e coloque para cozinhar com o restante da açúcar em fogo baixo (até ficar macio).

Em um tabuleiro coloque o creme, uma camada de biscoitos, uma camada de abacaxi (pode colocar a calda do abacaxi) , a mistura de creme de leite e leite condensado, outra camada de biscoito, outra camada de creme, finalizar com o coco ralado.

Coloque para gelar até o creme ficar firme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35417-torta-de-abacaxi-facil.html>