

TORTA DE ABACAXI E COCO

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: 2 ovos

1/3 de xícara(chá) de açúcar

1/2 xícara(chá) de farinha de trigo

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura: 1 lata de abacaxi em calda escorrido e picado

2 colheres (sopa) de açúcar

2 caixinhas de pudim de coco

3 xícaras(chá) de leite

1 caixinha (200 g) de creme de leite

1/3 de xícara(chá) da calda do abacaxi

50 g de coco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Bata os ovos com o açúcar até formar um creme fofo e esbranquiado. Misture a farinha delicadamente, sem bater. Coloque em forma (21 cm de diâmetro) untada e forrada com papel-manteiga também untado e leve ao forno moderado preaquecido (180°C) por 12 a 15 minutos.

Desenforme morno e espere esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Cozinhe o abacaxi com o açúcar em fogo médio por 2 minutos. Junte o pudim dissolvido no leite e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo e coloque o creme de leite. Espere amornar, mexendo de vez em quando para não formar película.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o pão-de-ló numa forma de fundo removível (21 cm), regue com a calda de abacaxi e cubra com o creme. Espalhe o coco ralado por cima e leve à geladeira por, no mínimo, 4 horas antes de desenformar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35601-torta-de-abacaxi-e-coco.html>