

# 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 esbranquiçado.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(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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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