

TORTA FÁCIL DE ABACAXI

INGREDIENTES

1 abacaxi grande
1 caixa de creme de leite
2 caixas/latas de leite condensado
900 ml de leite
2 pacotes de biscoito champagne
1 colher de sopa de amido de milho
3 claras
8 colheres de açúcar
morangos para decorar

MODO DE PREPARO

Corte o abacaxi em cubos e cozinhe numa panela de pressão, com 4 colheres de açúcar e 1 copo de água, por 20 minutos. Reserve e deixe esfriar.

Numa panela, coloque o leite condensado, 300 ml de leite e o amido de milho.

Misture bem e leve ao fogo até ficar em consistência de mingau, depois despeje numa travessa e coloque o abacaxi cozido por cima. Reserve.

Umedeça os biscoitos com o restante do leite (200 ml) e coloque por cima do abacaxi, cubra bem, não deixe nenhuma parte sem biscoito.

Bata as claras em neve, e adicione o creme de leite e as 4 colheres de açúcar aos poucos.

Bata até formar um creme liso. Despeje por cima dos biscoitos e decore com os morangos.

Leve ao freezer por aproximadamente 3 horas, sirva gelado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36676-torta-facil-de-abacaxi.html>