

TORTA GELADA DE ABACAXI COM COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de açúcar
5 ovos
2 colheres sopa de margarina
1 copo de leite
1 colher de sopa de fermento

CALDA:

Calda: 1 abacaxi picado
1 copo de açúcar
4 colheres de sopa de água

COBERTURA 1:

Cobertura 1: 1 garrafinha de leite de coco

COBERTURA 2:

Cobertura 2: 1 caixinha de creme de leite
1 lata de leite condensado
A mesma medida de leite com 2 colheres de sopa de maisena
1 pacotinho 100g de coco sem açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bater os ovos com o açúcar, até formar um creme clarinho.
Colocar o leite com a manteiga no fogo para ferver. Colocar tudo na batedeira aos poucos.
Por último colocar o fermento e bater mais um pouquinho. Despeje numa forma untada e enfarinhada e coloque no forno preaquecido (o forno tem que estar quente, senão o bolo fica solado).
Demora para assar cerca de 30 minutos.
Quando o bolo sair do forno jogue a garrafinha de leite de coco no bolo ainda quente.

CALDA:

Calda: Colocar todos os ingredientes (açúcar, abacaxi e água) numa panela e levar ao fogo, misturar bem o açúcar fervendo até formar uma calda, cuidado para não secar e nem queimar.

Quando o bolo estiver quase frio jogue a calda com os pedaços de abacaxi por cima espalhando pelo bolo todo.

COBERTURA 2:

Cobertura 2: Colocar todos os ingredientes numa panela (creme de leite, leite condensado, leite e maisena) e levar ao fogo médio, até engrossar, fazendo um mingau não muito grosso, misturar metade do pacotinho do coco no mingau quando tirar do fogo.

Para finalizar jogue o restante do coco ralado por cima de toda a cobertura. Envolver toda a forma em papel alumínio e levar para a geladeira. De preferência partir 12 horas depois. Fica molhadinho. Maravilhoso!!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37334-torta-gelada-de-abacaxi-com-coco.html>