

# TRADICIONAL TORTA DE ABACAXI DA MINHA VOVÓ

## INGREDIENTES

### PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: 3 ovos

3 colheres de sopa de açúcar

3 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa rasa de fermento em pó

### RECHEIO:

Recheio: 1 abacaxi grande

2 xícaras de chá de açúcar

### CREME:

Creme: 3 gemas

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de maisena

1 xícara de chá de leite

### CHANTILLY:

Chantilly: 2 claras

1 lata de creme de leite fresco

3 colheres de sopa de açúcar

1 limão

## MODO DE PREPARO

### PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló: Separar as claras das gemas.

Bater as claras até ficar em ponto de suspiro, acrescentar uma a uma as gemas, batendo sempre, ainda com a batedeira ligada acrescentar aos poucos o açúcar peneirado.

Peneirar muito bem a farinha.

Acrescentar à massa com a batedeira desligada, aos poucos, delicadamente, fazendo movimentos de baixo para cima.

Por último, acrescentar o fermento.

Assar em forno médio.

#### ABACAXI:

Abacaxi: Corte o abacaxi em fatias. Coloque juntamente com o açúcar e um pouco de água na panela de pressão. Deixe cozinhar até o abacaxi ficar mole e a calda de açúcar ficar líquida.

#### CREME:

Creme: Misturar todos os ingredientes em uma panela e levar ao fogo até o creme ficar com a consistência nem tão líquida e nem tão grossa, mas cremosa.

#### CHANTILLY:

Chantilly: Bater as claras até o ponto de neve e acrescentar o creme de leite gelado aos poucos juntamente com o açúcar e o suco limão natural.

Bater até o ponto de chantilly.

#### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário colocar o pão-de-ló.

Depois coloque o creme cobrindo todo o pão-de-ló.

Em seguida distribua as fatias de abacaxi por cima do creme até cobrir.

Por fim acrescente o chantilly por cima do abacaxi e jogue coco ralado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38253-tradicional-torta-de-abacaxi-da-minha-vovo.html>