

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>