

TORTA PRÁTICA DE ABACAXI

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 xícaras de chá (200ml) de farinha de trigo com fermento
1 xícara de chá (200ml) de leite de coco
2 colheres de sopa (bem cheias) de margarina
4 ovos inteiros
1 xícara de chá (200ml) açúcar

COBERTURA:

Cobertura:1 xícara de chá (200ml) de açúcar
1 abacaxi grande cortado e fatias finas
1 xícara de chá (200ml) de suco de abacaxi

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura:Coloque em uma caçarola 1/2 xícara de chá (100 ml) de açúcar e leve ao fogo baixo para dourar, mexendo sempre. Acrescente o suco de abacaxi e 1/2 xícara de chá (100 ml) de açúcar. Deixe cozinhar por meia hora ou até eles estarem cozidos e dourados.

Em uma forma de fundo falso, forre o fundo e as laterais com as fatias do abacaxi com auxílio de um garfo, reserve.

MASSA:

Massa:No liquidificador bata os ovos, o açúcar e a margarina o suficiente para criar um creme. Despeje essa mistura num recipiente com a farinha de trigo.

Misture um pouco e vá acrescentando o leite aos poucos. Após esse processo despeje na forma forrada com o abacaxi e leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos. Ao retirar do forno desenforme ainda quente e regue com a calda restante do abacaxi.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40988-torta-pratica-de-abacaxi.html>