

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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