

TORTA DE ABACAXI DELICIOSA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

2 xícaras de chá de açúcar refinado

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

1 colher de sopa de fermento químico em pó (por ex. Royal®)

RECHEIO:

Recheio: 1 litro de leite

2 gemas

3 colheres de amido de milho (por exemplo Maizena®)

1 lata de leite condensado

1 caixa ou lata de creme de leite

1 xícara de chá de açúcar cristal

1 pitada de sal

Gotas de essência de baunilha

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: 1 abacaxi grande

2 xícaras de chá de açúcar

Gotas de essência de abacaxi

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de chantili vegetal (por exemplo Amélia®)

3 colheres de sopa de açúcar

100 g de coco ralado grosso sem açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em ponto de neve, vá juntando as gemas (sem a película).

Junte o açúcar refinado e bata bem, como uma gemada.

Desligue a batedeira e junte a farinha misturando somente com a colher.

Acrescente o fermento em pó.

Por último, o leite fervendo.

Asse em forno preaquecido, em uma assadeira redonda média, até dourar.

RECHEIO:

Recheio: Misture numa vasilha um pouco de leite e o amido de milho até dissolver.

Coloque no liquidificador, junto com as gemas, o leite condensado e o creme de leite

Bata bem e junte o resto do leite .

Bata novamente.

Coloque esta mistura na panela, junto com o sal, a essência de baunilha, o açúcar, misture novamente e vá mexendo até engrossar.

Deixe cozinhar um pouco e experimente para ver se não tem mais o gosto de amido, o ponto não é mole nem duro (depois que esfria ele fica mais firme).

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: Descasque um abacaxi grande e pique em pequenos pedaços.

Leve ao fogo com duas xícaras de açúcar cristal e gotas de essência de abacaxi.

Cozinhe por cinco minutos.

Deixe esfriar e ponha numa peneira para separar a calda do doce.

COBERTURA:

Cobertura: Deixe o chantilly na geladeira de véspera.

Então, coloque no freezer por duas horas.

Coloque a vasilha da batedeira e os batedores na geladeira também para ficarem bem frios.

Misture o chantili e o açúcar na batedeira e bata até ficar bem firme.

Está pronto para cobrir.

Jogue coco ralado por cima.

Montagem:

Corte o bolo em três partes na horizontal

Embeba a massa com um pouco da calda do doce de abacaxi, conforme for montando cada parte

Recheie a primeira parte somente com metade do creme

A segunda parte recheie com o doce de abacaxi (drenado) e o creme que sobrou

Coloque a terceira parte, cubra com a cobertura e jogue coco ralado por cima

Enfeite com um pouco do doce de abacaxi ou então com kiwi

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43215-torta-de-abacaxi-deliciosa.html>