

TORTA DE ABACAXI E CEREJA

INGREDIENTES

rodela de abacaxi (2 abacaxi dependendo do tamanho e da espessura das rodela)

1 cereja para cada rodela de abacaxi

8 claras em neve

8 gemas

8 colheres de sopa farinha de trigo c/fermento

8 colheres de sopa de açúcar

tabuleiro 44x29 cm

papel manteiga para forrar

1 copo grande de açúcar

MODO DE PREPARO

Prepare o tabuleiro: untando e forrando com o papel manteiga, polvilhe com 1 copo de açúcar.

Arrume as rodela de abacaxi sobre o açúcar e coloque uma cereja no centro de cada rodela de abacaxi.

Reserve.

Prepare a massa: bata as claras em ponto de neve firme, junte as gemas, o trigo com fermento e o açúcar peneirado.

Coloque a massa sobre as rodela de abacaxi e leve ao forno preaquecido.

Massa de pão-de-ló assa muito rápido e não precisa deixar dourar muito, desenforme e retire o papel manteiga ainda quente.

Fica muito bom.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44300-torta-de-abacaxi-e-cereja.html>