TORTA DE ABACAXI (JÁ SAI DECORADA DO FORNO)

INGREDIENTES

3 copos de farinha de trigo

2 copos de açucar

1 caixa de pudim sabor baunilha ou flan

1 copo duplo de leite

150 g de margarina

3 ovos

1 colher de sopa de fermento em pó

1 lata de abacaxi em calda

cerejas

ameixas sem caroço

50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma forma untada (não polvilhar farinha de trigo), coloque uma rodela de abacaxi no centro e em volta do fundo da forma.

Em cada orifício do abacaxi, coloque uma cereja, e entre um abacaxi e outro coloque uma ameixa. Feito isso, polvilhe com coco ralado, cubra com a massa , coloque metade da calda do abacaxi sobre essa massa e leve ao forno.

Depois de assado cubra com o restante da calda.

Desenforme depois de frio, deixe pronta de um dia para o outro essa torta, pincele com a calda de flan para dar brilho.

Observe: A torta já sai do forno decorada, fica bem molhadinho e delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44667-torta-de-abacaxi-ja-sai-decorada-do-forno.html