TORTA HAVAIANA

INGREDIENTES

PARA MASSA:

Para massa:3 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 xícara de manteiga

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:1 ricota fresca

1 lata de leite condensado

1 lata de abacaxi em calda

1 colher (sopa) de maisena

MODO DE PREPARO

Peneire juntos a farinha de trigo e o açúcar. Junte aos poucos a manteiga cortada em pedacinhos, apertando com a ponta dos dedos.

Amasse bem todos os ingredientes ate obter uma massa lisa. Faça uma bola e embrulhe-a em papel filme ou papel alumínio e deixe-a descansar.

Bata no liquidificador a ricota com o leite condensado ate formar um creme. Reserve.

Corte as rodelas de abacaxi em pedaços e reserve a calda. Abra a massa e forre uma forma de aro removível untada. Espalhe o creme de ricota e, por cima, pedaços de abacaxi.

Leve ao forno médio, previamente aquecido, por cerca de 30 minutos.

À parte, misture 1/2 xícara da calda que ficou reservada com a maisena. Leve ao fogo médio ate ferver. Despeje sobre a torta já assada. Desenforme fria e leve para a geladeira. Sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45386-torta-havaiana.html