

TORTA GELADA DE ABACAXI DA DINDA

INGREDIENTES

- 1 abacaxi (cortado em cubinhos)
- 3 pacotes (50 g) de pudim sabor baunilha
- 2 copos (250 ml) de açúcar refinado
- 3 ovos (claras)
- 3 colheres de açúcar refinado
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cortar o abacaxi em cubinhos e pôr de molho de véspera em 3 copos de água e 2 copos de açúcar refinado (se o abacaxi for grande e estiver muito doce, diminuir a água e o açúcar) .

No dia seguinte escorrer o abacaxi durante duas horas.

Com o caldo que escorrer dissolver 3 pacotes de pudim sabor baunilha e colocar no fogo até engrossar.

Colocar num pirex o abacaxi escorrido cortado em cubinhos.

A seguir, colocar por cima da camada de abacaxi o creme de baunilha ainda quente.

Colocar, por último, uma camada do seguinte creme: misturar 3 claras em neve com creme de leite e 3 colheres de açúcar.

Levar ao congelador.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45475-torta-gelada-de-abacaxi-da-dinda.html>