

TORTA DELÍCIA DE ABACAXI (GELADA)

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 3 ovos (claras e gemas separados)

3 colheres de açúcar

6 colheres de amido de milho

1 pitada de sal (pequena)

RECHEIO:

Recheio: 1 abacaxi "não muito maduro" cortado em cubos (reserve as cascas)

1 xícara de açúcar

1 lata de leite condensado

1/2 lata de leite (usar como medida a lata do leite condensado)

2 gemas

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de creme de leite

2 claras batidas em neve

1 colher de açúcar

1 coco ralado (de preferência natural)

MODO DE PREPARO

BOLO (UNIDADE):

Bolo (unidade): Bater (na batedeira) as claras em neve, em seguida coloque o sal (sem desligar a batedeira), acrescente aos poucos as gemas e os demais ingredientes.

O segredo é só parar de bater quando a forma estiver untada, polvilhada e o forno quente, para que a massa vá direto para o forno.

RECHEIO:

Recheio:

1ª CAMADA:

1ª camada: Em uma panela coloque o leite condensado, o leite e as gemas, misture bem e leve ao fogo até dar

ponto como de um mingau. Deixe esfriar.

2ª CAMADA:

2ª camada: Coloque os abacaxis em uma panela com o açúcar e leve ao fogo até quase secar a calda. Deixe esfriar.

Com as cascas do abacaxi lavadas, faça um suco (sem açúcar) com pouquíssima água, coe e reserve para molhar o bolo.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em neve e ainda com a batedeira ligada acrescente a colher de açúcar. Após de ligue a batedeira e suave mente misture o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o primeiro bolo, molhe com o suco das cascas do abacaxi e a 1ª camada.

Coloque o segundo bolo (este não molhe com o suco) e coloque a 2ª camada.

Coloque o terceiro bolo, a cobertura e por cima polvilhe coco (a gosto).

Sirva gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46716-torta-delicia-de-abacaxi-gelada.html>