TORTA DE ABACAXI, AMEIXA E COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:400 g de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 pitada de sal

150 g de margarina sem sal

1 gema

1 ovo inteiro

3 colheres (sopa) de açúcar

raspas de 1 limão

1° RECHEIO - CREME:

1° recheio - creme:1/2 litro de leite

1/2 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite com soro

4 colheres (sopa) de açúcar

5 gemas passadas na peneira

1 colher (sopa) de margarina sem sal

3 colheres (sopa, cheias) de maizena

baunilha a gosto

2° RECHEIO:

2° recheio:200 g de ameixas pretas em calda ou secas cozidas em 1xícara (chá) de água e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1 lata de abacaxi em calda ou 1 abacaxi cozido em 1/2 xícara (chá) de açúcar e 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio (5 minutos na panela de pressão)

200 g de coco ralado fresco (ou flococo)

Dica: você pode substituir o abacaxi por 1 lata de pêssegos em calda

COBERTURA:

Cobertura:1/2 lata de leite condensado

1 gema

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater todos os ingredientes secos com as gorduras no processador até virar uma farofa. Acrescentar os ovos e as raspas de limão e bater novamente até virar uma bola. Montar, forrando uma forma desmontável redonda (25cm diâmetro /7,5cm altura), furar com garfo e pincelar com clara sem bater. Levar à geladeira enquanto prepara os outros recheios.

CREME:

Creme:Misturar tudo (menos a margarina e a baunilha) e levar ao fogo, mexendo até engrossar.

Retire do fogo e acrescente a baunilha e a margarina.

COBERTURA:

Cobertura:Misture a gema ao leite condensado na hora da montagem.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque sobre a massa metade do creme, metade do abacaxi, metade da ameixa e metade do coco ralado.

Despeje sobre o coco a outra metade do creme, da ameixa, do abacaxi e por último o restante do coco ralado. sobre este, despeje a cobertura.

Leve a torta ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que fique levemente dourada.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47866-torta-de-abacaxi-ameixa-e-coco.html