

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 1 xícara (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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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