

TORTA DOCE DE ABACAXI

INGREDIENTES

1 abacaxi grande e picado em pequenos pedaços

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

1 lata de leite integral

3 ovos separados (clara e gema)

2 colheres de maisena

3 colheres de açúcar

1/2 pacote de biscoito de maisena

MODO DE PREPARO

Cozinhe o abacaxi com as 3 colheres de açúcar por 10 minutos ou até secar a água, reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado o leite integral as gemas e a maisena cozinhe em fogo brando até obter uma consistência de creme pastoso.

Bata a clara em neve e adicione as claras, misture bem.

Bata no liquidificador o biscoito de maisena ate virar pozinho.

Em uma refratária coloque todo o creme.

Faça uma camada do abacaxi e uma camada da clara em neve.

Se preferir pode fazer duas camadas de cada uma.

Por último polvilhe o biscoito de maisena até cobrir por completo a torta.

Levar à geladeira por 20 minutos.

Servir gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48987-torta-doce-de-abacaxi.html>