TORTA DE ABACAXI E BISCOITO CHAMPAGNE DA TIADA

INGREDIENTES

4 ovos grandes - separe as gemas da clara e reserve

1 lata de leite condensado

1 lata de leite de vaca

1 colher (chá) de bicarbonato

1 pacote (180 g) de biscoito champagne

1 abacaxi

2 copos de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

6 colheres de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª Camada:Em uma panela misture as gemas, leite condensado , leite de vaca e o bicarbonato.

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Despeje numa travessa.

2ª CAMADA:

2ª Camada:Pique o abacaxi bem pequenininho. Coloque em uma panela o abacaxi, açúcar, aqueça até ferver.

Separe a calda ainda quente dos pedaços de abacaxi e vá amolecendo os biscoitos na calda do abacaxi colocando por cima da primeira camada.

Coloque os pedaços de abacaxi que você separou da calda por cima do biscoito.

3ª CAMADA:

3ª Camada:Bata as clara até ficar bem firme.

Aos poucos coloque uma a uma as 6 colheres de açúcar refinada.

Misture o creme de leite sem soro e coloque a 3ª camada por cima do biscoito umedecido

Leve ao freezer e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49536-torta-de-abacaxi-e-biscoito-champagne-da-tiada.html