TORTA DE NATAL

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ (BASE):

Pão-de-ló (base):4 ovos

4 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO 1:

Recheio 1:1 abacaxi maduro cortado em cubos

3 colheres de sopa de açúcar

2 copos de água

RECHEIO 2:

Recheio 2:1 lata de leite condensado

1 lata de leite

3 gemas

1 colher de amido de milho

COBERTURA:

Cobertura:1 lata de creme de leite gelado

3 claras

3 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:Na batedeira, bata as claras e reserve.

Depois bata as gemas com açúcar até ficar cremoso, acrescente a farinha e fermento mexendo bem. Delicadamente incorpore as claras.

Coloque a massa em refratário médio untado.

Leve ao forno pré aquecido para assar até dourar. Reserve.

RECHEIO 1:

Recheio 1:Coloque os ingredientes em uma panela e cozinhe até o abacaxi ficar macio.

Reserve.

RECHEIO 2:

Recheio 2:Coloque os ingredientes numa panela e leve ao fogo mexendo bem até engrossar.

Reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve, acrescente o açúcar continue batendo em seguida coloque o creme de leite e bata mais um pouco.

No refratário com o pão-de-ló assado coloque o recheio 1, 2 e a cobertura.

Sirva gelado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50291-torta-de-natal.html