TORTA GELADA DE ABACAXI COM COCO SIMPLES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de massa pronta sabor baunilha ou abacaxi.

CALDA DE ABACAXI:

Calda de abacaxi:1 abacaxi inteiro (descascado e picado em pedaços pequenos)

2 1/2 xícaras (chá) de açúcar

300 ml de água

COBERTURA:

Cobertura:2 caixas de creme de leite

1 pacote de 100g de coco ralado ou coco fresco ralado

MODO DE PREPARO

CALDA DE ABACAXI:

Calda de Abacaxi:Acrescente em uma panela média a água e o açúcar, deixe ferver até formar uma calda fina, 30 minutos.

Reserve e deixe esfriar.

MONTAGEM DA TORTA:

Montagem da torta:Faça furos aleatórios no bolo com a ponta da faca.

Acrescente a calda de abacaxi com pedaços, e vá espalhando por cima do bolo.

Homogenize em uma vasilha separada o creme de leite e espalhe por cima do abacaxi.

Acrescente o coco ralado.

Coloque sob refrigeração durante 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52269-torta-gelada-de-abacaxi-com-coco-simples.html