

TORTA DE AMENDOIM COM ABACAXI

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata grande de abacaxi em calda (se preferir pode fazer o doce)

500 g de chantilly

1 cálice de vinho do porto ou Moscatel

1 xícara de amendoim torrado e moído

MODO DE PREPARO

OS BOLOS:

Os bolos: Utilizando a batedeira, bata em creme a manteiga, o sal e o açúcar, adicione as gemas uma de cada vez e batendo sempre vá acrescentando o leite, a farinha de trigo e o fermento peneirados juntos.

Acrescente a farinha de rosca, o amendoim e por último as claras em neve.

Estando a massa abrindo bolhas, despeje em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo e asse em forno moderado.

Nota: Faça outro bolo idêntico a este.

O RECHEIO:

O Recheio: Escorra a calda do abacaxi e junte-a ao vinho.

Separe as fatias mais bonitas para o enfeite da torta e corte o restante em pedacinhos.

ARRUMAÇÃO:

Arrumação: Coloque um dos bolos em uma bandeja e regue com metade da calda, espalhe por cima uma farta camada de chantilly e sobre ele os pedaços de abacaxi picados e 1 xícara de amendoim torrado e moído.

Coloque o segundo bolo regue com o restante da calda, espalhe por cima e pelos lados o restante do chantilly e depois o amendoim. Enfeite com as fatias de abacaxi inteiras, e se desejar coloque no centro de cada uma cereja ou ameixa e ainda fazer folhinhas com pêssegos.

Conserve na geladeira até o momento de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54232-torta-de-amendoim-com-abacaxi.html>