

TORTA DE BISCOITO MAISENA COM ABACAXI

INGREDIENTES

- 2 pacotes de biscoito maisena
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 pacotes de coco ralado
- 3 colheres de maisena
- 1 vidro de leite de coco (opcional)
- 1 copo leite (medida da lata de leite condensado)
- 1 colher de nescau
- 1 abacaxi
- 3 colheres de açúcar
- 1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

Pique o abacaxi em cubinhos, acrescente as colheres de açúcar e 1/2 copo de água, deixe cozinhar em ponto de fio e reserve.

Bata no liquidificador o leite condensado, creme de leite, leite de coco, maisena e em seguida leve ao fogo baixo até virar um creme consistente.

Em um refratário coloque o biscoito já molhado no leite com nescau.

Cubra com o abacaxi e sobre o abacaxi o creme (faça isso duas vezes).

Cubra por cima com o coco ralado e leve a geladeira por 2 horas.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/55418-torta-de-biscoito-maisena-com-abacaxi.html>