TORTA FRIA DE COCO COM ABACAXI

INGREDIENTES

1 abacaxi picado

1/2 coco ralado em ralo grosso

1 lata de creme deleite

1 lata de leite condensado

3 gemas

2 colheres de amido de milho

1 litro de leite

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Caramelize o açúcar.

Coloque o coco e o abacaxi deixe cozinhar ate formar um doce.

Reserve um pouco do coco ralado.

Faça um creme com o leite, o amido, as gemas e o leite condensado, leve ao forno até soltar do fundo da panela.

Depois de frio acrescente o creme de leite e misture bem.

Coloque em um refratário a metade do creme, o doce e depois o resto do creme.

Decore com coco ralado.

Coloque no freezer.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56143-torta-fria-de-coco-com-abacaxi.html