

TORTA DE ABACAXI CREMOSA QUE DERRETE NA BOCA, FÁCIL DE FAZER, FICA MARAVILHOSA!

INGREDIENTES

2 pacotes de bolo pronto sabor abacaxi (ela indica utilizar pão de ló)

1 abacaxi médio cortado em cubos pequenos (sem o miolo)

1 pote de 700 gr. de doce de leite com coco-

50 gr. de coco ralado sem açúcar

1/2 xícara de açúcar-

1/2 xícara de água-

1 receita de creme branco (abaixo)

Creme branco:

700 ml de leite

1/2 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 gema

2 col. cheias de maizena

1 col. café de baunilha

1 embalagem de gelatina em pó incolor e sem sabor

MODO DE PREPARO

Abacaxi com calda:

Coloque o abacaxi em uma panela com o açúcar e a água e deixe ferver por uns 5 minutinhos. Espere esfriar e reserve. Creme:- Dissolva a maizena no leite e coloque em uma panela.- Adicione a gema, o leite condensado e a baunilha.- Leve ao fogo baixo até engrossar, cerca de 20 minutos.- Vai ficar um creme não muito grosso. Então desligue o fogo, misture o creme de leite e deixe esfriar por uns 20 minutos.- Depois acrescente a gelatina hidratada conforme as instruções da embalagem e mexa bem. Montagem da torta:- Pegue uma forma de fundo removível e forre com papel manteiga as laterais e o fundo da forma.- Fatie um dos bolos em fatias não muito finas e forre o fundo da forma.- Coloque um pouco da calda do abacaxi por cima do bolo.- Espalhe metade do doce de leite sobre o bolo.- Despeje metade do abacaxi picado.- Cubra com metade da receita do creme branco.- Coloque o outro bolo fatiado sobre o creme.- Umedeça com mais um pouco de calda.- Coloque a outra metade de doce de leite, o abacaxi picado e termine com o creme branco.- Leve para gelar por 6 horas.- Desenforme com cuidado, retire o papel manteiga das laterais da forma e polvilhe o coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13781-torta-de-abacaxi-cremosa-que-derrete-na-boca-facil-de-fazer-fica-mara-vilhosa.html>