

TORTA DE ABACAXI INVERTIDA DE 15 MINUTOS, FICA DIVINA!

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de trigo
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara de amido de milho
- 1 xícara de leite
- 4 ovos
- 400g abacaxi em calda
- 1 colher (sopa) de fermento químico

MODO DE PREPARO

Modo de Preparo - CALDA

Prepare uma calda de açúcar no fogo e despeje-a em uma forma untada com margarina;

Espalhe a calda por toda a forma;

Coloque as rodelas de abacaxi em calda sobre a forma;

Modo de Preparo - MASSA

Despeje os ovos, uma colher de sopa cheia de margarina e o açúcar em um recipiente;

Bata os ingredientes em uma batedeira;

Adicione o trigo, uma xícara de amido de milho e uma xícara de leite no recipiente;

Bata os ingrediente e adicione o fermento logo após;

Bata novamente o ingredientes;

Modo de Preparo - CONTINUE A RECEITA

Despeje a massa em cima das rodelas de abacaxi;

Leve a forma ao forno e deixe em torno de 45 minutos;

Finalize a torta com uma geleia em cima dos abacaxis

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13820-torta-de-abacaxi-invertida-de-15-minutos-fica-divina.html>