

TORTA DE ABACAXI SUPER CREMOSA E FÁCIL DE FAZER! GELADINHA FICA PERFEITA!

INGREDIENTES

Massa:

6 ovos

2 copos de 250 ml. de açúcar

2 copos de suco de abacaxi concentrado de garrafa, tipo Maguary

Bater bem e acrescentar:

4 copos (-1 dedo da borda) de farinha de trigo

2 colheres de sopa (rasa) de Pó Royal

Assar em forma grande de aro removível, untada e farinhada.

Recheio:

fazer um doce com 1 abacaxi picadinho e 1 xícara de açúcar. Ferver até encorpar.

(obs. não colocar água, vai cozinhar no caldo do abacaxi).

Reservar.

Fazer à parte um creme com 1 lata de leite condensado e 3 gemas peneiradas. Deixar no fogo até ficar grosso.

Desligar o fogo e colocar 1 lata de creme de leite sem soro.

Calda para umedecer:

1/2 litro de leite

1 vidro de leite de coco

1/2 lata de leite condensado. Ferver até começar a engrossar.

Cobertura:

Marshmallow ou chantily.

MODO DE PREPARO

Dividir o bolo em 3 partes. Coloque uma parte, umedeça com calda, coloque o creme e por cima um pouco do doce de abacaxi picado. Repita de novo na segunda parte. Coloque a 3ª parte, cubra com a cobertura, salpique coco ralado e enfeite com pedaços de abacaxi.

(Receita da Eunice Dolabella)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14590-torta-de-abacaxi-super-cremosa-e-facil-de-fazer-geladinha-fica-perfeita.html>