TORTA GELADA DE ABACAXI COM AMEIXAS ❤ SÃO TRÊS PASSOS!!

INGREDIENTES

1º passo: Picar um abacaxi grande, e levar para cozinhar com duas colheres de açúcar (usei demerara), até começar a secar o caldo que forma e o abacaxi ficar com mais cor, escorrer o caldo e reservar o abacaxi.

2º passo: Levar ao fogo 2 latas de leite condensado, 2 gemas peneiradas, 1 1/2 lata de leite, mexer até engrossar e cozinhar as gemas, reservar e esfriar; o creme não fica muito grosso.

3º passo: Bater as 2 claras em neve, bater bem, e acrescentar duas colheres de açúcar (usei demerara), bater mais

MODO DE PREPARO

São três passos:

1º passo: Picar um abacaxi grande, e levar para cozinhar com duas colheres de açúcar (usei demerara), até começar a secar o caldo que forma e o abacaxi ficar com mais cor, escorrer o caldo e reservar o abacaxi.

2º passo: Levar ao fogo 2 latas de leite condensado, 2 gemas peneiradas, 1 1/2 lata de leite, mexer até engrossar e cozinhar as gemas, reservar e esfriar; o creme não fica muito grosso.

3º passo: Bater as 2 claras em neve, bater bem, e acrescentar duas colheres de açúcar (usei demerara), bater mais um pouco e acrescentar 1 lata de creme de leite sem o soro, misturar.

- Montagem:

intercalar o abacaxi e o creme de leite condensado, por último o creme de claras e finalizar com ameixas sem caroços em calda.

Se vc não gostar de ameixas pode fazer sem, mas a combinação é perfeita.

Levar para congelar, eu sempre faço de um dia para outro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16711-torta-gelada-de-abacaxi-com-ameixas-%e2%9d%a4%ef%b8%8f-sao-tres-passos.html