

# TORTA CREMOSA DE ABACAXI NO LIQUIDIFICADOR, SOBREMESA DE ÁGUA NA BOCA!!

## INGREDIENTES

Para o recheio: 1 abacaxi médio picado em cubos pequenos 1 xícara de açúcar 1/2 xícara de água  
Para a massa: 3 ovos 1 xícara de leite 1/2 xícara de óleo 1 e 1/2 xícara de açúcar 2 xícaras de farinha de trigo 1 colher de sopa de fermento em pó  
Para o creme: 1 lata de leite condensado 1 lata de creme de leite (sem soro) 2 colheres de sopa de amido de milho 500 ml de leite 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)

## MODO DE PREPARO

1. Preparo do recheio: 1. Em uma panela, coloque o abacaxi, o açúcar e a água. 2. Cozinhe em fogo médio até que o abacaxi esteja macio e a calda tenha reduzido. Reserve para esfriar. 2. Preparo da massa: 1. No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e o açúcar até obter uma mistura homogênea. 2. Adicione a farinha de trigo aos poucos e continue batendo. 3. Acrescente o fermento e bata apenas para misturar. 4. Despeje metade da massa em uma forma untada e enfarinhada. 5. Distribua o recheio de abacaxi por cima da massa e, em seguida, despeje o restante da massa para cobrir. 6. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo. 3. Preparo do creme: 1. Em uma panela, dissolva o amido de milho no leite. 2. Adicione o leite condensado e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. 3. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e a essência de baunilha. Misture bem e deixe esfriar. 4. Montagem: 1. Após desenformar a torta já fria, espalhe o creme por cima. 2. Finalize com pedaços de abacaxi ou coco ralado, se desejar. 5. Sirva: Leve à geladeira por 2 horas antes de servir. A torta ficará ainda mais cremosa e refrescante! Pronto! Uma sobremesa prática, deliciosa e perfeita para qualquer ocasião. Aproveite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16774-torta-cremosa-de-abacaxi-no-liquidificador-sobremesa-de-agua-na-boca.html>