

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

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

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

©2026 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>