

TORTA SECA DE ABACAXI SAUDÁVEL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de amêndoas
- 1 e 1/2 xícara de adoçante para forno
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 1 abacaxi

MODO DE PREPARO

Em uma travessa, misture todos os ingredientes secos

Derreta a manteiga (espere esfriar um pouco) e junte os ovos e o leite

Corte o abacaxi em rodela finas

Em uma forma untada, coloque uma camada do seco, 1 camada de abacaxi, repita com seco, abacaxi e, por fim, despeje a mistura líquida sobre a massa

Polvilhe canela se desejar

Leve ao forno médio preaquecido por 40 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3861-torta-seca-de-abacaxi-saudavel.html>