

TORTA DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 bolo de caixinha sabor coco
- 1 abacaxi
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 garrafinha de leite de coco
- 1 colher cheia de amido de milho
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pacotinho de coco ralado

MODO DE PREPARO

Faça a preparação da massa do bolo conforme as instruções da caixinha

Forme uma camada de açúcar no fundo de uma forma (camada fina somente para cobrir o fundo da forma)

Tire o talo do meio do abacaxi e pique em quadradinhos

Forme uma cama para o bolo

Forre com o açúcar e coloque os pedaços de abacaxi em cima

Despeje a massa do bolo e leve ao forno

Misture o leite, o leite de coco, o leite condensado e o amido de milho (dissolva o amido em uma pequena porção do leite para evitar que empelote)

Leve ao fogo e mexa até engrossar

Quando engrossar, desligue o fogo e misture o creme de leite

Depois do bolo assado, despeje a cobertura em cima e depois coloque o coco ralado

Leve à geladeira até esfriar e a cobertura penetrar no bolo

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8002-torta-de-abacaxi.html>