

TORTA DE ABACAXI CAMELADA

MASSA – 4 OVOS, 4 COLHERES DE SOPA DE SNOW SUGGAR, 4 COLHERES DE SOPA DE FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO, 1 COLHER DE SOPA DE PÓ PARA SOBREMESA SABOR ABACAXI, MAVALÉRIO.

PREPARO – BATER OS OVOS COM O AÇÚCAR ATÉ FICAR CREMOSO E DOBRAR DE VOLUME. MISTURAR A FARINHA DE TRIGO COM O PÓ DE ABACAXI E ACRESCENTAR À MASSA, DELICADAMENTE. ASSAR EM FORMA UNTADA E POLVILHADA, FORNO PRÉ-AQUECIDO À 180°, CERCA DE 25 MINUTOS.

RECHEIO DE ABACAXI – 400 G. DE CHOCOLATE BRANCO, 200 G. DE CREME DE LEITE, 1 COLHER DE SOPA DE PÓ DE ABACAXI.

PREPARO – DERRETER O CHOCOLATE E JUNTAR OS DEMAIS INGREDIENTES, MISTURAR BEM E RESERVAR.

RECHEIO DE CAMELO - 1 XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR, 1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE.

PREPARO – DERRETER O AÇÚCAR E JUNTAR O CREME DE LEITE MEXENDO ATÉ VIRAR UM CREME.

COBERTURA – (MERENGUE DE ABACAXI)

INGREDIENTES – 2 XÍCARAS DE CHÁ DE SNOW SUGGAR, 1 XÍCARA DE CHÁ DE CLARAS, 1 COLHER DE SOPA DE PÓ PARA SOBREMESA SABOR ABACAXI, MAVALÉRIO.

PREPARO – LEVAR AO FOGO AS CLARAS COM O AÇÚCAR, MEXENDO SEM PARAR ATÉ QUE AS CLARAS PERCAM A VISCOSIDADE. DEPOIS BATER EM BATEDEIRA COM O PÓ DE ABACAXI, ATÉ FICAR FIRME.