

TORTA CROCANTE DE ABACAXI

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 – 1 LATA DE LEITE CONDENSADO, 1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE, 1 COLHER DE SOPA DE PÓ PARA SOBREMESA SABOR ABACAXI, MAVALÉRIO.

PREPARO – EM UMA TIGELA, MISTURAR BEM OS INGREDIENTES, ATÉ UM CREME.

CROCANTE DE CHOCOLATE – 300 G. DE COBERTURA FRACIONADA BRANCA, FLOCOS DE CHOCOLATE MAVALÉRIO, O QUANTO BASTE. (DEMONSTRADO EM AULA)

PREPARO – DERRETER A COBERTURA E JUNTAR O FLOCOS AOS POUÇOS, ATÉ FICAR UMA MISTURA CONSISTENTE. DEPOIS, ESPALHAR EM CIMA DE UM PAPEL MANTEIGA E LEVAR À GELADEIRA PARA SECAR. CORTAR E APLICAR JUNTO COM O RECHEIO.

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.