

## **TORTA FRIA DE ABACAXI**

Ingredientes:

2 xícaras de manteiga

3 xícaras de açúcar (bem cheias)

2 latas geladas de creme de leite

4 gemas

2 abacaxis grandes

1 caixa de biscoitos champagne

1 pouco de baunilha

2 maçãs e, 1 caixinha pequena de passas e algumas ameixas

Modo de preparo:

Bate-se o açúcar com a manteiga bem batida; juntam-se as gemas, o creme de leite e a baunilha. Corta-se o abacaxi em pedaços miúdos e deixa-se. Coloca-se numa pirex bem funda uma camada de massa, uma de abacaxi, uma de biscoito e assim, sucessivamente. Após a última camada (de massa), enfeita-se com as maçãs, ameixas e passas. Cobrir com tampa plástica ou folha de alumínio e congelar. Retirar do congelador com antecedência para que não fique dura ao servir.