

QUINDÃO DIFERENTE (COCO E QUEIJO) LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

4 ovos

200 g de coco ralado

200 ml de leite de coco

100 g de queijo parmesão ralado

1 colher (sopa) bem cheia de manteiga

16 colheres (sopa) bem cheias de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Coloque em uma vasilha os ovos, o leite de coco e a manteiga e misture bem.

Adicione o coco ralado, queijo parmesão e o açúcar refinado peneirado misturando bem.

Unte uma forma (de preferência com furo no meio) com manteiga e polvilhe açúcar cristal.

Coloque a massa e deixe descansar por 30 minutos.

Leve ao forno baixo até dourar.

Espere esfriar para desenformar.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13625-quindao-diferente-coco-e-queijo-lucio-cezar.html>