

QUINDIM PERFEITO

INGREDIENTES

18 gemas

500 g de açúcar

250 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Primeiro separe as gemas das claras.

Em seguida, peneire as gemas

Em um recipiente, misture as gemas peneiradas, o coco e o açúcar.

A mistura deve ficar em ponto mais molinho, e se ficar duro, acrescente um pouco de leite ou leite de coco.

As forminhas devem ser untadas com margarina e açúcar.

Leve ao forno preaquecido a 180° C em banho-maria.

O tempo varia conforme o forno, o melhor é ficar atento: quando estiver dourado em cima, está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15463-quindim-perfeito.html>