QUINDIM COM CLARAS

INGREDIENTES

10 ovos inteiros

1 gema

2 colheres (sopa) de margarina

2 vidros de leite de coco (200 ml cada)

1 pacote de coco ralado (úmido e adoçado)

6 xícaras de acúcar

1 colher (café) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque o leite de coco primeiro, depois todos os outros ingredientes e bata até ficar bem homogêneo.

Unte uma forma grande com furo central com 24 cm de diâmetro com margarina e açúcar.

Leve ao banho-maria por aproximadamente 50 minutos ou até espetar um palito de madeira e sair limpo.

Dica: não deixe o banho-maria em fogo alto para não cair água no quindim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16148-quindim-com-claras.html