

QUINDIM DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

200 ml de leite de coco

6 gemas peneiradas

3 claras

1 colher (sopa) de margarina

1 e 1/2 xícara de açúcar

50 g coco ralado

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicione o leite de coco, as gemas, as claras, a margarina, o açúcar e o coco ralado.

Unte uma forma pequena para pudim, com margarina e polvilhe com açúcar.

Despeje a mistura na forma, depois leve ao forno a 180 °C aproximadamente 40 minutos em banho maria e coberta por papel alumínio.

Retire o papel alumínio, depois volte a assar até dourar por 30 minutos e depois de esfriar, desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/16938-quindim-de-liquidificador.html>