

QUINDÃO DE LIQUIDIFICADOR ANA MARIA BRAGA

INGREDIENTES

3/4 xícara de leite de coco (200 ml)

6 gemas peneiradas

3 claras

1 xícara de açúcar (300 g)

1 colher (sopa) manteiga sem sal (15 g)

1/2 xícara de coco ralado (50 g)

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o leite de coco, as gemas, as claras, o açúcar, a manteiga e o coco ralado, batendo bem até formar um creme.

Unte uma forma de pudim com manteiga, polvilhe açúcar e despeje a mistura.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno em banho-maria com forno preaquecido a 180º C por 40 minutos.

Depois abra, retire o papel-alumínio e continue assando por mais 30 minutos.

Retire do forno e leve para gelar por mais ou menos 2 horas.

Para servir, como acabamento final, após desenformado, pode-se polvilhar coco ralado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17022-quindao-de-liquidificador-ana-maria-braga.html>