

QUINDIM LOW CARB ZERO AÇÚCAR

INGREDIENTES

350 ml de água
1 pacote de gelatina sem sabor
12 gemas de ovo
3 ovos inteiros
70 g de sucralose para forno e fogão
50 g de coco ralado não adoçado e não desengordurado
manteiga para untar
1 colher (chá) de extrato de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Aqueça a água até ela amornar, sem deixar ferver, e em um recipiente grande ou no liquidificador, misture bem com a gelatina sem sabor.

Adicione à mistura as gemas, os ovos, a sucralose e a baunilha e misture bem, eu costumo fazer no liquidificador.

Adicione à mistura o coco ralado e misture com uma colher.

Unte a forma com bastante manteiga e despeje a mistura.

Deixe a mistura descansar na forma por no mínimo 15 minutos.

Eu uso esse tempo para preaquecer o forno.

Asse a massa em banho-maria por 40 a 45 minutos com o forno a 200 a 220° C.

Retire do forno e deixe esfriar por 1 hora a temperatura ambiente.

Ponha em geladeira por no mínimo mais 4 horas, desenforme e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/18099-quindim-low-carb-zero-acucar.html>