

# MINI QUINDIM FÁCIL

## INGREDIENTES

16 gemas (peneiradas)

400 g de açúcar refinado

100 ml de leite

100 g de coco (médio ou fino)

margarina e açúcar para untar

## MODO DE PREPARO

Em um recipiente, misture as gemas, o leite, o açúcar e o coco até obter uma mistura lisa e homogênea.

Unte 24 forminhas de mini quindins com margarina, polvilhe açúcar e despeje a massa.

Deixe a massa descansar por no mínimo 30 minutos, para que o coco suba.

Após o tempo de descanso, coloque para assar em banho-maria no forno em temperatura alta ou média (180° C), por aproximadamente 45 minutos ou até a parte de cima ficar corada e bem firme ao toque.

Desenforme ainda morno, para que solte sem quebrar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22275-mini-quindim-facil.html>