

QUINDIM CASEIRO RÁPIDO

INGREDIENTES

9 gemas

2 ovos

3 xícaras de açúcar

1 leite de coco

1 colher (sopa) de margarina

100 g de coco ralado (a gosto)

margarina e açúcar para untar

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador as 9 gemas e os 2 ovos e bata por cerca de 1 minuto.

Acrescente em seguida o leite de coco, a margarina e o açúcar, bata por mais 2 minutos.

Adicione o coco ralado e bata até misturar a massa.

Após untar a forma de pudim com margarina e açúcar, coloque a massa e leve ao banho-maria.

Para encontrar o ponto, espete um garfo na massa, se o garfo sair limpinho está pronto.

Só desenformar e esperar esfriar para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25806-quindim-caseiro-rapido.html>