QUINDIM BOM À BEÇA

INGREDIENTES

14 gemas peneiradas

1 ovo inteiro, porém com a gema peneirada

100 g de coco seco natural ralado (caso não tenha a fruta, pode ser o tradicional dos mercados. Escolha o que não for adoçado)

100 g de manteiga

400 g de açúcar refinado manteiga e açúcar para untar as forminhas

MODO DE PREPARO

Unte as forminhas com manteiga e açúcar e reserve.

Com a batedeira, misture o açúcar e a manteiga até ficar clarinho.

Acrescente o coco ralado, as gemas e o ovo inteiro (todas as gemas peneiradas) e misture bem.

Encha as forminhas até a boca (não vai transbordar!) e reserve por 1 hora para que o coco fique separado do líquido.

Preaqueça o forno no máximo e quando for colocar os quindins deixe nos 200º C.

Os quindins devem ser cozidos em banho-maria e você deve usar uma prateleira bem próxima do fogo.

Não precisa cobrir com papel-alumínio.

Quando o coco estiver bem douradinho (bem douradinho mesmo!) o quindim está pronto.

Retire a forma do forno e com a ajuda de uma faca sem ponta retire os quindins ainda quentes das formas (se esfriar vai grudar na forma).

Sirva quente ou frio.

Os quindins podem ser congelados em embalagens individuais, vedadas com papel-filme.

Espero de coração que gostem!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26199-quindim-bom-a-beca.html