

QUINDIM DO DELUCAS

INGREDIENTES

- 24 ovos caipiras
- 1 colher cheia de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 2 garrafas leite de coco (do melhor)
- 1 pacote 100 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Lave os ovos, quebre-os e separe a clara da gema.

Passe a gemas na peneira.

Misture as gemas com todos ingredientes acima.

Após misturar tudo muito bem, unte a assadeira de pudim com bastante margarina e polvilhe com bastante açúcar, pois é o açúcar que vai dar o brilho.

Leve ao forno em 200º C e coloque a assadeira em banho-maria.

Apos mais ou menos de 30 a 40 minutos (dependendo do forno) estará pronto.

Para achar o ponto, utilize um palito de dente, espete-o e, quando sair seco, estará no ponto.

Deixe esfriar por mais ou menos 15 min para desenformar.

Leve-o para geladeira e o sirva apos 60 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27152-quindim-do-delucas.html>