

QUINDÃO MAGRINHO

INGREDIENTES

4 ovos caipiras
1 vidro de leite de coco
2 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de açúcar
100 g de coco ralado seco

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos com leite de coco e manteiga.

Junte o açúcar e o coco.

Bata até misturar.

Ponha numa forma de buraco com 20 cm, untada com manteiga e polvilhada com açúcar.

Leve ao forno, preaquecido e em banho-maria, por 50 minutos ou até assar e dourar levemente.

Ao esfriar, leve a geladeira por 4 horas.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28632-quindao-magrinho.html>