

QUINDIM DE IAIÁ

INGREDIENTES

PARA UNTAR AS FORMINHAS:

Para untar as forminhas: 30 g de açúcar

30 g de manteiga

MODO DE PREPARO

PREPARAÇÃO:

Preparação: Passe as gemas pela peneira, só batendo sem passar a colher.

Derreta 10 g de manteiga.

Unte as forminhas de quindim com manteiga e açúcar.

Deixe bastante açúcar no fundo da forminha para que o quindim fique bem brilhante.

QUINDIM:

Quindim: Em um bowl, misture as gemas peneiradas, o leite de coco, o açúcar, o coco seco ralado, 10 g de manteiga e uma pitada de sal.

Misture bem e coloque nas forminhas untadas, completando até dois terços da forminha.

Asse em banho-maria no forno a 180°C por aproximadamente 25 minutos.

A receita pode ser feita em uma única forma grande, mas o tempo de forno será de pelo menos 40 minutos em banho-maria.

Desenforme ainda quente.

Leve à geladeira antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29746-quindim-de-iaia.html>