

QUINDIM DA VOVÓ

INGREDIENTES

3 ovos

6 gemas

1 lata de leite condensado

200 ml de leite de coco

1 xícara de coco fresco ralado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela coloque os ovos e as gemas peneiradas.

Acrescente o leite condensado com o leite de coco fresco e o coco ralado fresco, misture bem, sem bater e reserve.

Despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) untada e polvilhada com açúcar.

Asse em banho-maria em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 50 minutos.

Desenforme o quindim ainda morno.

Espere esfriar totalmente antes de levar à geladeira por cerca de 2 horas.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36082-quindim-da-vovo.html>