QUINDÃO DA BAHIA

INGREDIENTES

16 gemas

1 e 1/2 copo de água

1 xícara de coco fresco ralado (100 g)

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (chá) de raspas de casca de laranja (1 laranja)

MODO DE PREPARO

Numa panela funda coloque as medidas de açúcar e água e deixe cozinhar até chegar ao ponto de fio leve.

Fio leve é quando a calda escorre da colher formando um fio bem fino e curto.

Apague o fogo e acrescente a medida de manteiga, misture bem e espere esfriar.

Quando a mistura estiver bem fria, acrescente as gemas peneiradas, o coco ralado e as raspas de laranja.

Misture tudo muito bem com a ajuda de uma colher de pau.

Unte uma forma pequena, com furo no meio, com manteiga e polvilhe com açúcar.

Asse em banho-maria (forno quente) por 1 hora e 15 minutos.

Se preferir o fundo mais clarinho, deixe a forma tampada nos primeiros 50 minutos.

Espere esfriar (mas não gelar) para desenformar.

Gele antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41374-quindao-da-bahia.html