QUINDÃO FAMÍLIA ZAFENATE

INGREDIENTES

5 ovos caipiras inteiros e mais 5 gemas

3 copos (americanos) de açúcar

1 colher (sopa) de manteiga em temperatura ambiente

300 g de coco ralado (fresco, congelado ou de pacote, preferível o tipo úmido)

MODO DE PREPARO

Bata os ovos e as gemas com o açúcar e a manteiga.

Junte o coco por último, fora da batedeira, misturando bem.

Unte uma forma pequena, tipo pudim e polvilhe-a com açúcar. Despeje o quindão na fôrma e leve ao forno quente, 260°C, em banho-maria, por 1 hora.

Teste com palito antes de retirar do forno -este deve sair limpo, embora úmido. Desenforme depois de frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41917-quindao-familia-zafenate.html