

QUINDÃO DA MONIQUE

INGREDIENTES

15 gemas

2 colheres de margarina

400 g de açúcar (2 copos cheios de requeijão)

300 g de coco fresco ralado (mai sou menos um coco fresco pequeno)

MODO DE PREPARO

Por as gemas em um coador, fura-las e coa-las, para retirar a película que deixa o cheiro de ovo. Misturar o açúcar, e logo a margarina. Mexer bem.

Untar uma forma redonda com margarina e açúcar. Assar em banho-maria por aproximadamente 30 minutos em forno médio preaquecido.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42758-quindao-da-monique.html>