

QUINDIM MOÇA

INGREDIENTES

50 g de coco seco ralado

4 ovos

8 gemas

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, hidrate o coco em meia xícara de água. Reserve.

Passes os ovos e as gemas por uma peneira.

Acrescente o leite condensado, quatro colheres (sopa) de água, o coco reservado e misture bem, sem bater. Reserve.

Em uma forma de furo central (19 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com açúcar, despeje a massa de quindim reservada, mexendo sempre, para que o coco fique distribuído uniformemente.

Disponha a forma em uma assadeira grande.

Com cuidado, coloque água dentro da assadeira até atingir a metade da altura da forma.

Leve ao forno preaquecido, a 180°C, por cerca de 30 minutos.

Desenforme o quindim ainda morno.

Coloque em uma travessa para que esfrie totalmente antes de levá-lo à geladeira.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46199-quindim-moca.html>