

QUINDIM DE MANDIOCA

INGREDIENTES

600 g de açúcar

300 ml de água

100 g de margarina sem sal

1/2 kg de mandioca crua ralada não muito fina e lavada

8 gemas

200 ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

Misture 500 g de açúcar, a água e margarina numa panela, ferva por 10 minutos.

Desligue e reserve.

Em outro recipiente misture a mandioca ralada com as 8 gemas, leite de coco, bata na batedeira até ficar uniforme.

Junte a calda reservada e misture.

Colocar na forma de pudim untada com margarina e açúcar (100 g para formar uma calda), coloque para assar.

Micro-ondas 15 minutos temperatura máxima.

Forno tradicional 50 minutos em banho-maria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46840-quindim-de-mandioca.html>