

QUINDIM FAMÍLIA (EM BANHO-MARIA)

INGREDIENTES

12 gemas de ovo

100 g de coco ralado

1 caixa pequena de leite de coco (200ml)

200 g de açúcar

manteiga e açúcar, para untar

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas, pois as claras não serão utilizadas. Utilize-as para outro doce (um suspiro ou pudim de claras).

Deixe o banho maria já pronto. Uma panela maior que a panela do quindim para não haver riscos da água ao ferver caia dentro do doce, ou que o próprio doce vire na panela.

Unte com manteiga e açúcar a forma, seja a grande ou em forminhas individuais. Primeiro coloque a manteiga e depois o açúcar.

Na tigela em que estão as gemas, junte o açúcar, o leite de coco e o coco ralado e misture bem.

Coloque a mistura dentro da forma e leve ao banho maria. O quindim estará pronto ao espetar um palito nele e sair seco.

Só tire da panela após ele esfriar, para não quebrar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47649-quindim-familia-em-banho-maria.html>