

# QUINDÃO PRÁTICO – RECEITA DO MARIDÃO

## INGREDIENTES

100 g de coco ralado  
3 colheres de sopa de água  
500 g de açúcar  
3 colheres de sopa de margarina  
5 gemas  
5 ovos  
Margarina e açúcar para untar

## MODO DE PREPARO

Hidrate o coco com a água.

Acrescente o açúcar e a margarina e misture bem com uma colher de pau. No liquidificador, bata as gemas e os ovos inteiros durante 5 minutos.

Misture tudo e coloque em uma fôrma com furo central untada com margarina e açúcar, para dar brilho.

Asse em banho-maria na parte mais baixa do forno por cerca de 50 minutos, ou até que o coco de cima fique dourado. Leve a geladeira e desenforme na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48304-quindao-pratico-receita-do-maridao.html>