

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>