QUINDIM

INGREDIENTES

6 gemas de ovo

400 g de açúcar

100 g de manteiga

100 g de coco ralado fresco e processado

6 claras batidas em neve

MODO DE PREPARO

Coloque as gemas peneiradas numa batedeira, acrescente o açúcar e manteiga e bata até formar um creme claro

Pare de bater e acrescente o coco ralado misturando bem e em seguida junte as claras em neve

Coloque a massa numa assadeira redonda com furo no meio, cubra com papel alumínio e leve ao forno, em banho maria, a 200

Tire o papel alumínio e deixe por mais ou menos 15 minutos

Leve para a geladeira e desenforme depois de gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5142-quindim.html