

QUINDIM DOS SONHOS

INGREDIENTES

10 gemas

3 ovos

1 colher de sopa de margarina

1/2 kg de açúcar

100 g de coco

1 copo de água morna (230 ml)

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque numa vasilha separada, 100 g de coco com a água morna (230 ml) e deixe hidratar.

Reserve.

Em outra bacia, peneire as 10 gemas e depois os 3 ovos inteiros. Passe bem na peneira.

Agora junte a margarina, açúcar, sal e mexa bem.

Em seguida jogue o coco que já está hidratado nessa mistura e mexa.

Está pronto!

Colocar numa forma de "pudim" untada com margarina e polvilhada com açúcar.

Leve ao forno em banho maria por cerca de 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53189-quindim-dos-sonhos.html>