

QUINDIM DA TIA

INGREDIENTES

- 1 coco médio ralado
- 2 colheres de sopa de margarina
- 12 gemas
- 1/2 kg de açúcar

MODO DE PREPARO

Se não quiser ralar o coco, pique em pedaços menores e bata no liquidificador até parecer bem ralado, depois junte os outros ingredientes e bata bem.

Deixe repousar por mais ou menos uma hora.

Depois unte bem uma forma redonda, tipo de pudim, com margarina e açúcar e derrame a massa que ficou descansando.

Cubra a forma e deixe descansar mais cerca de uma hora.

Leve para assar em banho-maria, com forno bem aquecido, e com a forma tampada, por mais ou menos uma hora.

Depois de pronto, retire do forno, espere uns 15 minutos e bata o fundo da forma e veja se o doce desprende fácil, então desenforme.

Maravilhoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53909-quindim-da-tia.html>