

# QUINDIM RÁPIDO

## INGREDIENTES

100 g de coco ralado  
10 colheres de sopa de água morna  
2 xícaras (chá) de açúcar  
2 colheres (sopa) de margarina  
4 ovos inteiros  
12 gemas

## MODO DE PREPARO

Hidrate com água morna o coco ralado e deixe por 5 minutos.

Acrescente o açúcar, a margarina e misture bem.

Junte as claras e as gemas passadas por uma peneira.

Misture muito bem e coloque em uma forma com furo no meio ou forminhas de empada untadas e polvilhadas com açúcar.

Leve ao forno preaquecido em 180°C e asse por 30 minutos ou até que a superfície fique dourada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54725-quindim-rapido.html>