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 açucar,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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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