

QUINDÃO DA TAIANE

INGREDIENTES

- 9 gemas
- 2 ovos inteiros
- 3 xícaras grandes de açúcar
- 1 saquinho pequeno de coco ralado
- 2 garrafinhas de leite de coco
- 3 colheres de sopa bem cheia de manteiga
- Um pouquinho de açúcar para untar a forma

MODO DE PREPARO

Em uma tigela qualquer coloque os ovos, o açúcar e bata bem no garfo ou na batedeira.

Depois junte 1 saquinho pequeno de coco ralado e as 2 garrafinhas de leite de coco, volte a misturar bem.

Coloque a mistura uns 5 a 10 minutos na geladeira para criar consistência, enquanto isso unte na forma redonda com um furo no meio, igual a de pudim.

Coloque a mistura na forma e deixe esquentar um pouco o forno, coloque a forma em banho-maria.

Leve ao forno e deixe meia hora mais ou menos e depois de 30 minutos dê um olhadinha para ver se está um pouco duro.

Depois de tirar do forno coloque o quindim um pouco na geladeira, uma hora mais ou menos.

Depois desenforme no prato o quindim.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54985-quindao-da-taiane.html>