QUINDIM ESPECIAL

INGREDIENTES

12 gemas

1 clara

1 pacote de 100 g de coco desidratado sem açúcar

200 g de açúcar

4 colheres de sopa de água para hidratar o coco

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as gemas e o açúcar por 5 minutos, até ficar bem cremoso e quase branco.

Adicione a clara e bata mais 5 minutos.

Coloque o coco e aperte somente o pulsar do liquidificador umas 3 vezes, somente para misturar o coco, não é para triturá-lo.

Unte uma forma de alumínio com buraco no centro de mais ou menos 20 cm de diâmetro com manteiga ou margarina e polvilhe com açúcar.

Leve ao forno preaquecido por mais ou menos 40 minutos, ou até ficar bem dourado.

Ao retirar do forno coloque a fôrma quente dentro de uma travessa com água gelada para esfriar o quindim.

Após esfriar desenforme em uma travessa de sua preferência e leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56163-quindim-especial.html