

Receita de Quindim Fácil | Doces e Sobremesas



Receita de Quindim

Ingredientes

18 gemas de ovos

1/2 quilo(s) de açúcar refinado

250 grama(s) de coco ralado fresco

Manteiga, para untar a forma

Modo de preparo

Separe as gemas e peneire.

Adicione o açúcar e o coco úmido às gemas peneiradas e misture o coco úmido às gemas peneiradas e misture bem.

Unte uma forma de furo no meio com manteiga e açúcar.

Coloque a mistura na forma untada e tampe com papel alumínio.

Deixe descansar por 1 hora. Preaqueça o forno a 180°C e asse o quindim em banho-maria por 1 hora e 20 minutos.

Ainda coberto coloque na geladeira por no mínimo uma hora antes de desenformar.

Para desenformar, coloque água quente em uma assadeira e deixe o [quindim](#) por alguns minutos sobre a água para soltar o fundo.

Receita de Quindim