

Receita de Quindim



Quindim

Ingredientes

- 3 ovos
- 6 gemas
- 1 lata de Leite MOÇA®
- 1 garrafa de leite de coco (200 ml)
- 1 xícara (chá) de coco fresco ralado (50 g)
- manteiga para untar
- açúcar para polvilhar

Modo de Preparo

Sua receita de quindim começa assim: em uma tigela, coloque os ovos e as gemas peneirados. Acrescente o Leite MOÇA, o leite de coco e o coco fresco e misture bem, sem bater. Reserve. Despeje em uma forma de furo central (19 cm de diâmetro) untada e polvilhada com açúcar. Asse o quindim em banho-maria, em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 50 minutos. Desenforme o quindim ainda morno. Espere esfriar totalmente antes de levar à geladeira. Sirva sua receita de quindim.