



Quindim

Ingredientes

- 20 gemas
- 400 gr açúcar
- 250 ml de leite integral
- 100 gr coco ralado seco

Modo de Preparo

Misture o coco com leite e reserve.

Bater manualmente as gemas peneiradas com açúcar e misturar até homogeneizar.

Deixe descansar por 20 minutos

Bater manualmente o coco ralado c/ leite e adicionar as gemas batidas com açúcar .

Untar 1 forma 25 cm diâmetro com manteiga e polvilhar com açúcar, colocar a mistura

Levar para assar em banho maria em forno previamente aquecido 180°C até ficar dourado nas bordas.

Rende - 12 porções

