

Receita de Quindim



Quindim

[Eliz Moraes](#) 20 de maio de 2023 [0](#)

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.

Posted in [Doces](#)

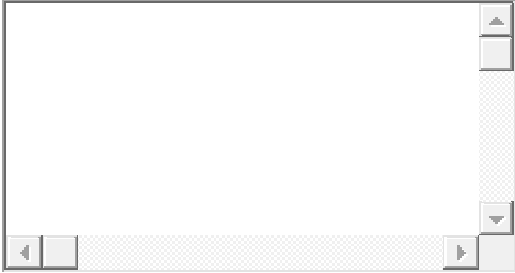
Tagged [doces](#), [Quindim](#), [quindin](#), [sobremesas](#)

Previous Post: [Bolo Souza Leão](#)

Next Post: [Macarrão Super-rápido ao Forno – Almoço Preparado em 10 Minutos](#)

Deixe um comentário

O seu endereço de e-mail não será publicado. Campos obrigatórios são marcados com *

Comentário * 

Nome *

E-mail *

Site

× nove = 63

Secondary Sidebar

Pesquisar Receitas

Pesquisar por:

Posts recentes

- [Bife a Parmegiana Como Fazer um Filé a Parmegiana](#)
- [Receita de Panqueca Americana](#)
- [Kefir – Como Fazer Cultivo de Kefir de Leite Receitas](#)
- [Brigadeiro de Panela – Como Fazer e Receitas](#)
- [Receita de Sorvete de Chocolate – Como Fazer Sorvete de Chocolate Cremoso Fácil e Rápido](#)

Comentários

- [MasterChef](#) em [Bolo Vulcão de Chocolate](#)
- [MasterChef](#) em [Arroz Doce Cremoso com canela e coco](#)
- [MasterChef](#) em [Rabanadas de Natal](#)
- [MasterChef](#) em [Pastel de Belém \(Pastel de Nata\)](#)
- [MasterChef](#) em [Aletria Receita Tradicional Portuguesa | Doce de Macarrão](#)

- [Mestra dos Bolos – 12x de R\\$ 79,63 e Bônus Exclusivos](#)
- [Curso de Bolos no Pote](#)
- [Política de Privacidade](#)