

# QUINDIM DE LIQUIDIFICADOR SIMPLES DE PREPARAR: EU SEMPRE FAÇO PRA SERVIR NA SOBREMESA

## INGREDIENTES

- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 6 gemas peneiradas
- 3 claras
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
- 1 pacote pequeno de coco ralado (50 g)

## MODO DE PREPARO

Bata bem os ingredientes no liquidificador até formar um creme. Despeje em fôrma de cone central (22 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com açúcar e cubra com papel-alumínio.

Leve ao forno médio preaquecido (180 °C), em banho-maria (use água quente), por 40 minutos. Retire o papel e asse por mais uns 30 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e leve para gelar por umas 2 horas antes de desenformar.

Confira também: Bolo Gelado da Tia Dedéia: sempre que eu faço aqui em casa, não sobra um pedaço!

Dica – Coco Ralado: Use coco ralado fresco para um sabor mais autêntico e intenso. No entanto, o coco ralado seco também funciona bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16069-quindim-de-liquidificador-simples-de-preparar-eu-sempre-faco-para-servir-na-sobremesa.html>