

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-pra-servir-na-sobremesa.html>