

QUINDIM DE PADARIA RECEITA TRADICIONAL QUE APRENDI COM PADEIRO FAMOSO!

INGREDIENTES

-
- 12 gemas de ovos peneiradas
- 50g de coco ralado
- 150ml de leite de vaca
- 240g de açúcar refinado + 2 colheres (sopa) para untar as forminhas
- margarina (para untar as forminhas)
-

MODO DE PREPARO

Coloque 12 gemas de ovos em uma peneira e deixe que escorra naturalmente. Não force para não passar nenhum pedacinho de película.

Enquanto está escorrendo as gemas, hidrate 50g de coco ralado em 150ml de leite integral e deixe descansar por 10 minutos, aproximadamente.

Misture em uma tigela o coco hidratado e 240g de açúcar refinado.

Acrescente as gemas e misture bem até que o açúcar dissolva. A consistência será líquida com flocos de coco boiando.

Unte forminhas de quindim com margarina e açúcar refinado.

Coloque a mistura até que quase preencha toda a forminha.

Coloque as forminhas dentro de uma assadeira maior, coloque água quente dentro e leve para assar em banho-maria, no forno pré-aquecido à 160°C, por 50 minutos, aproximadamente, ou até que doure por cima.

Para finalizar, retire do forno, espere esfriar e coloque na geladeira por 3 horas antes de desenformar.

Agora é só servir e saborear esse quindim maravilhoso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16538-quindim-de-padaria-receita-tradicional-que-aprendi-com-padeiro-famoso.html>