

Receitas da Cleo Herrera

QUINDIM



INGREDIENTES

- 10 Gemas;
- 2 Ovos;
- 100 Gramas de manteiga;
- 200 MI de leite de coco;
- 400 Gramas de açúcar refinado;
- 100 Gramas de coco ralado;



MODO DE PREPARO

- Bater todos os ingredientes na batedeira por 20 minutos;
- Untar a forma com manteiga e bastante açúcar;
- Coloque em banho maria e depois leve ao forno, por aproximadamente 230 graus, por no mínimo 40 minutos, coberto com papel alumínio;

OBS: Desenforme com o quindim ainda morno.

