

Quindim



Ingredientes

- 1 1/2 xícaras (chá) de **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE** (285g)
- 1 colher (sopa) rasa de manteiga (20g)
- 120g de coco fresco ralado
- 10 gemas

Modo de Preparo

Misture em uma tigela todos os ingredientes, coloque em forminhas próprias para quindim untadas com margarina e polvilhadas com **AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE**, deixe descansar em geladeira por 4 horas, depois coloque em uma forma com água fervente até a metade da altura das forminhas e leve ao forno pré-aquecido em 180° por mais ou menos 50 minutos. Retire das forminhas o quindim ainda morno.



www.altoalegre.com.br

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: Fácil
Tempo de Preparo: 5 horas
Rendimento: 10 quindins

