

Mini quindim



Ingredientes

14 colheres (sopa) de açúcar
100g de coco ralado
1 colher (sopa) de manteiga
10 gemas passadas na peneira
2 ovos inteiros
Manteiga para untar as forminhas

Modo de preparo

Em um recipiente misture o açúcar e o coco ralado. Junte a manteiga, as gemas e os ovos. Mexa para se agregarem todos os ingredientes. Coloque porções da massa em mini-formas (próprias para quindim), untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar. Acomode-as em uma assadeira e leve ao forno preaquecido (180°C) em banho-maria por 30 minutos. Retire das forminhas e decore a gosto.

Dica: utilize um pincel para untar as forminhas.

Se desejar, faça o quindão colocando a mistura em uma fôrma grande de buraco no centro.

Rendimento: 20 porções