

Rendimento: 10 quindins



Ingredientes

- 1 ½ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 120 g de coco fresco ralado
- 10 gemas

Modo de Preparo

Retirar a película da gema: Com dois dedos aperte a gema e erga os dedos para retirar a película, ou peneirar as gemas. Isso faz com que não fique o gosto de ovo no quindim. Misturar em uma tigela todos os ingredientes, colocar em forminhas próprias para quindim untadas com margarina e polvilhadas com **Açúcar Refinado Alto Alegre**, e deixar descansar em geladeira por 4 horas. Colocar em uma forma com água fervente até a metade da altura das forminhas e levar ao forno pré-aquecido em 180°C por aproximadamente 50 minutos. Retirar das forminhas o quindim ainda morno.

Tempo de preparo: 5 horas.