

# Quindim

Se pretender poderá seguir esta receita em video



6 a 8  
– 3.00  
45min



## Ingredientes

4 ovos inteiros
4 gemas
350gr açúcar
50gr manteiga
100gr coco ralado
1 pitada sal
margarina e açúcar para untar

## Acessórios

Tr/Amassar



## Preparação

5min

40min

1ª	Aqueça previamente o forno a 180°C
2ª	Coloque na taça os ovos, as gemas, o açúcar a manteiga, o sal e programe velocidade 6 a 35° durante 3 minutos com o acessório amassar/ triturar. <ul style="list-style-type: none"><li>• (4 ovos + 4 gemas + 350gr açúcar + 50gr manteiga + pitada sal + acessório amassar/ triturar)</li><li>• (Velocidade: 6, Temperatura: 35°C, Tempo: 3 minutos)</li></ul>
3ª	Adicione o coco ralado e programe velocidade 7 durante 30 segundos. <ul style="list-style-type: none"><li>• (100gr coco + acessório amassar/ triturar)</li><li>• (Velocidade: 7, Tempo: 30 segundos)</li></ul>
4ª	Unte uma forma com manteiga e açúcar e deite o preparado.
5ª	Leve ao forno em <a href="#">banho maria</a> a 180°C durante 40 minutos.
<b>Dica:</b>	Para verificar se se encontra cozida abane suavemente, tem de se apresentar solta da forma.