

QUINDINS



INGREDIENTES

- 50 G MANTEIGA
- 200 G AÇUCAR
- 8 GEMAS DE OVO
- 100 G LEITE
- 100 G COCO RALADO

CONFEÇÃO

1. Com o acessório batedor no copo, adicionar a manteiga, o açúcar, as gemas e o leite. Programar velocidade 6 min, 40 graus, 2 minutos.

2. Adicionar o coco e programar velocidade 4 , 30 segundos.

3. Untar 12 formas pequenas de pudim com manteiga e polvilhar com açúcar.

4. Distribuir o creme pelas formas sem encher totalmente.

5. Levar ao forno em banho-maria 20/25 min a 180°C.

6. Deixar arrefecer primeiro antes de desenformar.
