

# QUINDIM AO VAPOR ( PANELO DE VAPOR)



## INGREDIENTES

- 100G DE CÔCO RALADO
- 4 OVOS
- 4 GEMAS
- 350G DE AÇÚCAR (+ UM POUCO PARA POLVILHAR A FORMA)
- 50G DE MARGARINA (+ UM POUCO PARA UNTAR)
- 1 PITADA DE SAL
- 1 FOLHA DE ALUMÍNIO
- 1 FORMA CHAMINÉ QUE CAIBA NA PANELO DE VAPOR

## CONFEÇÃO

1. Com a lâmina de triturar/amassar, colocar na taça os ovos, as gemas, o açúcar, a margarina e o sal. Programar vel.6 35° 3min.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Acrescentar o côco ralado e misturar na vel 7 40seg.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Untar a forma com margarina e polvilhar com o açúcar.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
7. Verter o preparado para a forma.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
9. Cobrir a forma com o alumínio. Como a minha forma tem chaminé com buraco, fiz com cuidado um buraco também no alumínio para o vapor circular.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
11. Colocar água na taça, ligeiramente acima da marca Steam e programar 130° 55min.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
13. Verificar a cozedura com um palito e desenformar depois de frio.  
\_\_\_\_\_