

Da minha simplicidade como vejo o mundo nascem grandes coisas e grandes sabores

Adoro-vos e adoro a vida.

Por isso para vocês continuo apostar aqui coisas fáceis e rápidas, porque também importante termos tempo para nós e para a nossa família. bjokas muito grandes e bem hajam pessoas como vós..

sábado, 30 de dezembro de 2017

Irmão do Quindim

Pois quando não se caça com cão, arranja-se um gato.

Como não tinha coco, usei farinha de amêndoa e doce de chila e não é que surpreendeu.

Podem ver a versão do coco [aqui](#).

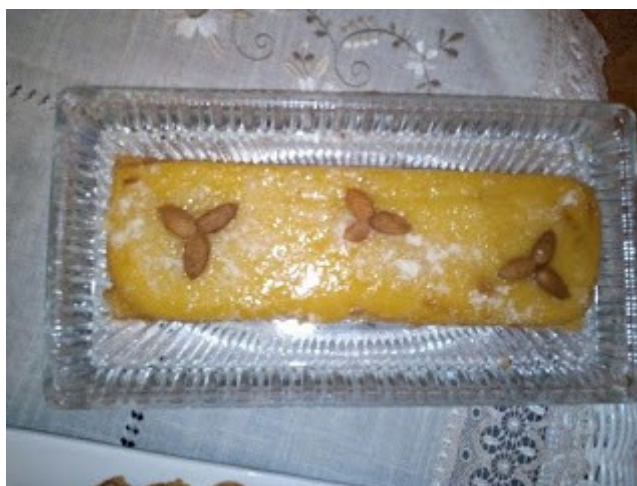


Ingredientes;

- 4 ovos inteiros
- 4 gemas
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 chávenas de (chá) de açúcar (cerca de 330g)
- 2 colheres de sopa de farinha de amêndoa
- 2 colheres de sopa de doce de chila
- 1 pitada de sal
- margarina e açúcar para untar
- Pré-aqueça o forno a 180°C

Preparação

1. Numa taça coloque os ovos, as gemas, a margarina, o sal e o açúcar bata tudo com a batedeira.
2. Noutra taça, coloque a farinha de amêndoa e o doce de chila e adicione à mistura da batedeira.
3. Mexa delicadamente com uma colher.
4. Coloque numa forma de bolo inglês ou (em fominhas pequenas) barradas com margarina e salpicadas com açúcar coloque a mistura, sem enchê-las demais.
5. Leve ao forno para cozer em banho-maria por aproximadamente 50 minutos ou até estarem douradinho verifique esta solidificado,utilizando o truque do palito.
6. Deixe arrefecer e desenforme depois de frio.



Preparação na bimby:

1. Coloque no copo os ovos, as gemas, o açúcar a manteiga e o sal e programe **1 min. Temp 37, Vel 4.**
2. Junte a farinha de amêndoa e o doce de chila e misture **16 seg. Vel 2.**
3. Retire e coloque em numa forma de bolo inglês ou (em fominhas pequenas) barradas com margarina e salpicadas com açúcar coloque a mistura, sem enchê-las demais.
4. Leve ao forno para cozer em banho-maria por aproximadamente 50 minutos ou até estarem douradinho verifique esta solidificado utilizando o truque do palito.
5. Deixe arrefecer e desenforme depois de frio.

[https://receitinhasdabelinhagulosa.blogspot.com.br/2017/12/irmao-do-quindim.html?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed:+ReceitinhasDaBelinhaGulosa+\(receitinhas+da+belinha+gulosa\)](https://receitinhasdabelinhagulosa.blogspot.com.br/2017/12/irmao-do-quindim.html?utm_source=feedburner&utm_medium=feed&utm_campaign=Feed:+ReceitinhasDaBelinhaGulosa+(receitinhas+da+belinha+gulosa))



São Paulo, SP, 31 de Janeiro de 2018

Mkmouse