

# Quindim

Toplam 55 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 2/10

Brezilya'nın parlak sarı tatlısı yumurta sarısı, Hindistan cevizi ve şekerle ipeksi bir kalıptır.

## Malzemeler

- 10 adet Yumurta sarısı
- 250 gr Şeker
- 100 gr Hindistan cevizi rendesi
- 40 gr Tereyağı

## Yapılışı

1. Yumurta sarısı, şeker ve Hindistan cevizi rendesini karıştırın.
2. Yağlanmış kalıpları paylaştırın.
3. Benmaride 180°C fırında 35 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Yumurta sarılarını süzgeçten geçirin; tatlıda pürüzsüz doku oluşur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuttuktan sonra kalıpları çıkarıp kahveyle servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta