

## Quindim - brazilský dezert

- [žloutek](#) 8 kusů
- [moučka kokosová](#) 1 hrnek (250 ml)
- [cukr krupice](#) 1 hrnek (250 ml)
- [kokosové mléko](#) 1/2 decilitru (stačí obyčejné mléko)
- [máslo](#) 1 lžíce
- [vanilková esence](#) 1/2 lžičky
- [cukr moučkový](#) (na vysypání)
- [máslo](#) (na vymazání)

Do mísy nasypeme kokosovou moučku a cukr, přilijeme žloutky rozšlehané s kokosovým mlékem a vanilkovou esencí a vše dobře rozmícháme. Na závěr přimícháme změkklé máslo.

Malé zapékačí misky vytřeme máslem a vysypeme cukrem a naplníme je připravenou směsí. Misky naskládáme do pekáčku a nalijeme do něj horkou vodu do výšky 1,5 cm. Pekáček vložíme do trouby vyhřáté na 165 °C a pečeme asi hodinu dozlatova.

Po prochladnutí upečené dezerty vyklopíme z misek na talířky. Vrchní část zůstane mazlavá.



Poznámka. Velmi dobře se mi osvědčily silikonové formy na muffiny. Dezerty se z nich vyklápějí bez jakéhokoliv poškození.