

Quindims del Brasil

 invitadoinvierno.com/quindims-de-brasil/

8 de abril de 2015

Los **quindims del Brasil** son un dulce para los entusiastas del coco. No, del que viene cuando los niños son malos, no, del otro. Graciosos.

Cuando tenía 10 años y vivía en el Brasil, más que comer **quindims** los devoraba. Viví casi dos años con mi familia en Brasil a esa edad (que ya os creáis que me hacía la original con esta receta tan rarita ¿no?).

Era una *criança* muy golosa y, acostumbrada a la variedad bolleril de los Madriles, la repostería brasileña me pareció en aquel entonces comparativamente pobre, mucho menos variada. Pero en las pastelerías tenían quindims, unos populares **pastelillos de yemas y coco**, coloridos, pringosos, empalagosísimos y deliciosos, arrellanados en sus capsulitas de papel. Brasil en un bocado.

Y digo quindim de Brasil, porque hay otros de Portugal, que es de donde procede este dulce. Pero **en la vieja Europa el quindim se hace con almendra**, en lugar de coco. Un mundo de diferencia.

La receta del quindim brasileño

Hacía 1000 años que quería hacer este dulce postre (bien, dejémoslo en 38), incluso tenía recopiladas recetas de quindim con cantidades pantagruélicas (Canal Cocina tiene una receta con 800 g de yemas... ¿en serio?). La receta se inspira en la fórmula del desaparecido blog La Casa sin Tiempo.

Eso sí, si queréis que la superficie del quindim quede brillante hasta que refleje vuestra propia imagen, como manda lemanjá, tendréis que **pincelar los moldes con glucosa líquida**. Yo no lo hice por no ir a la farmacia a por la glucosa, pero es lo suyo.

5.0 from 2 reviews
Quindims de Brasil

Imprimir

Preparación

70 min

Cocinado

40 min

Total

1 hora 50 min

Dulce de yemas y coco, típico de Brasil

Autor: Miriam García

Tipo de receta: Postre

Cocina: Brasileña

Raciones: 8

Ingredientes

- 5 yemas (las podéis colar para no encontraros la telilla)
- 2 huevos enteros
- 180 g de azúcar **(1)**
- 1 cucharada de mantequilla pomada
- 100 g de coco rallado deshidratado **(2)**
- 30 g de agua
- Azúcar y mantequilla adicionales para los moldes



Instrucciones

1. Se mezcla el coco seco con el agua, para **hidratarlo** un poco. Veréis que absorbe el agua como un condensado.
2. Se mezclan los huevos, yemas y azúcar, y se batan un poco para que se disuelva el azúcar. Se añade el coco, mezclando bien.
3. **Se deja reposar la mezcla una hora**, para que el coco se acabe de hidratar.
4. Se enciende el horno a temperatura baja para el baño María (150° es suficiente).
5. Se untan los moldes con mantequilla y se espolvorean con azúcar **(3)**. Cuando la mezcla haya reposado, se bate un poco porque el coco tiende a flotar, y se llenan a una altura de un dedo y medio, más o menos.
6. Se pone agua a hervir y se colocan los moldes en una bandeja que pueda contener el agua del baño. Si usáis aire en el horno, es preferible tapar los moldecitos con papel de aluminio, pues encuentro que el aire reseca mucho los cuajados. Si no usáis aire, podéis dejar los moldes destapados.
7. Se mete la bandeja en el horno y se vierte el agua hirviendo. Se hornean los quindims **35-40 minutos**, hasta que estén cuajaditos en el centro.
8. Se sacan y **se dejan enfriar antes de desmoldar**. Se despegan un poco con un cuchillo de las paredes y se pasan a un plato, se desmoldan con bastante facilidad, aunque son delicados; hay que tratarlos con cariño.

Notas

(1) Yo siempre tengo azúcar aromatizado con vainilla. Si no tenéis, podéis usar algo de esencia o extracto. Usar las semillas en este caso hará que los pastelillos tengan pintas negras, pero si no tenéis prejuicios, adelante.

(2) Las recetas originales llevan coco fresco, porque en Brasil lo tienen mucho más a mano

que aquí. Pero se puede usar coco seco, rehidratándolo.

(3) Los moldes corrientes de flan son perfectos, aunque no hay que llenarlos.

(4) Variaciones: se pueden usar 7 yemas y sustituir las claras por el mismo peso de leche de coco. Hay quien aconseja mezclar previamente el azúcar con el coco hidratado y la mantequilla, y dejar reposar un mínimo de 6 horas. Aunque esto suena bien, no lo he probado y no puedo decir cómo afecta al resultado final.

Wordpress Recipe Plugin by EasyRecipe

3.5.3226



Sí, estos **quindims** son una bomba calórica, con todo su coco, sus yemas, su camisita y su canesú. Pero hay que darse algún gusto de vez en cuando, no todo va a ser que nos hagan la puñeta en la vida.

Y si os gustan los flanes sencillos, sin coco ni nada, aquí tenéis la receta del flan de huevo tradicional. Que siempre hay algún tiquis miquis.



Miriam García Foto ©

| Para quien ama la lisonja, es enemigo quien no es adulator. Padre Feijóo.

¿Te ha gustado esta entrada? Comparte con los botoncitos o suscríbete para recibir mis recetas recién hechas por correo o por RSS.

Guardar

Guardar

Guardar