



Rezept von
CLAUDIA VILALVA

Quadrinhos de côco



Menge

Für 24 Stück

Zutaten

Für den Teig

- 200 g Zucker
- 8 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Zitrone (Zesten)

Für den Guss

- 100 g Zucker
- 4 Tassen Wasser
- 1 Zitrone (Schale)

Separat

- 200 g Kokosraspeln

Ein portugiesisches Rezept meiner Mutti.

«Dessert is like a feel-good song, and the best ones make you dance.» (Edward Lee)



STEP 1 Als Erstes bereiten wir den Guss vor, da dieser abkühlen muss: Die Zitronenschale und den Zucker im Wasser aufkochen und dann stehen lassen.

STEP 2 Die Zutaten für den Teig alle zusammen glatt rühren. Auf einem gut eingefetteten Backblech verteilen und bei Mittelhitze (180° C) auf der mittleren Schiene 10–15 Minuten backen. In der Form etwas auskühlen lassen, dann in gleich grosse Quadrate schneiden.

STEP 3 Die 200 g Kokosraspeln in einem separaten Teller bereitstellen.

STEP 4 Die Quadrate im Guss tränken und dann in den Kokosraspeln wenden.



Serviervorschlag

Zu Kaffee schmecken die Quadrinhos de côco herrlich!