

BOLO DE FRAMBOESA E COCO

INGREDIENTES

300 g ou 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
200 g ou 2 xícaras (chá) de manteiga
100 g ou 1 xícara (chá) de açúcar
1 pitada de sal
2 ovos batidos
300 g ou 3 xícaras (chá) de coco em flocos úmidos
500 g ou 5 xícaras (chá) de framboesas lavadas
açúcar de confeiteiro a gosto
150 g ou 1 1/2 xícaras (chá) de coco ralado seco

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno a 200
Unte uma assadeira retangular com manteiga
Misture a farinha de trigo, a manteiga, o açúcar, os ovos e coco ralado seco até formar uma massa
Enrole em plástico filme e coloque na geladeira por 1 hora
Desenrole a massa com um rolo enfarinhado, deixando
Jogue as framboesas sobre a massa e peneire açúcar de confeiteiro a gosto
Cubra com o coco em flocos
Asse por 20
Deixe esfriar e corte em retângulos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9425-bolo-de-framboesa-e-coco.html>