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://receitafacilrapida.com.br/receita/9425-bolo-de-framboesa-e-coco.html