

# 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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