

STRUDEL COM MORANGOS E COCO

INGREDIENTES

400 g de massa folhada

2 embalagens de 50 g de coco ralado (se quiser pode ralar em casa)

250 g de ricota ralada

8 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sobremesa de raspas de um limão

150 g de amêndoas picadas

2 ovos

50 g de bolacha maria

250 g de morangos

3 colheres de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em um recipiente, coloque a ricota, o açúcar, as raspas de limão, as amêndoas, um ovo, os biscoitos batidos no liquidificador, o coco ralados e os morangos picados.

Misture delicadamente.

Coloque a massa em cima de um pano.

Pincele com manteiga derretida.

Distribua o recheio.

Enrole a massa com a ajuda do pano, fechando as extremidades.

Coloque em uma forma untada.

Pincele com o ovo batido.

Leve ao forno médio, preaquecido a 180°C.

Asse por cerca de 50 minutos.

Agora é só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29480-strudel-com-morangos-e-coco.html>