

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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