

Cuadrados coco y frambuesas

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

INGREDIENTES

Base

15	Galletas — picada cerealitas
400 gr	Mermelada — frambuesa
2	Huevos
0,50 taza/s	Mantequilla
1,50 taza/s	Harina repostería
1 taza/s	Azúcar

Cubierta

4 taza/s	Coco — rallado
2	Huevos
0,50 taza/s	Mantequilla
1 taza/s	Azúcar

ELABORACIÓN

Procesar las galletitas. Mezclarlas con la manteca, la harina y el azúcar. Unir con los huevos para formar una masa. Acomodar la mezcla presionando con las manos, hasta cubrir la base del molde de 30 por 40 cm, enmantecada y enharinada. Extender la mermelada por encima. Preparar la cubierta integrando la manteca con el azúcar, el coco y los huevos. Colocar esta preparación sobre la mermelada. Llevar al horno precalentado, moderado. Cocinar durante 20 minutos, hasta que se dore. Retirar y dejar enfriar antes de cortar. La combinación de galletitas integrales con mermelada de frambuesas y coco rallado es realmente deliciosa.