

Cuadrados coco y frambuesas

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

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.