

Quadrinhos de coco com morango

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

Para a Massa:

120g de açúcar em pó
140g de manteiga amolecida
170g de farinha
60g de coco ralado
Papel vegetal



Chef Hernâni Ermida
A vida com mais sabor



Quinta de S Francisco Licoroso Doce 20 Anos

Cobertura de Morango:

500g de morangos
200g de açúcar
Sumo de um limão
6 folhas de gelatina
100g de coco ralado para polvilhar



PREPARAÇÃO

Comece por preparar a cobertura de morango. Lave e seque os morangos e retire-lhes o pé. Corte-os ao Junte o açúcar e o sumo do limão
Leve ao lume e deixe cozinhar durante 15 minutos
Entretanto, ponha a gelatina a demolhar em água fria durante 5 minutos
Retire os morangos do lume e triture-os ligeiramente com a varinha mágica e junte-lhe a gelatina
Mexe bem até a gelatina ficar bem dissolvida
Ligue o forno a 180° e forre um tabuleiro de 30 x 21 com papel vegetal
Numa tigela junte todos os ingredientes da massa e misture até ficar uma textura homogenia
Deite-a dentro do tabuleiro e espalhe-a bem

Alise para que fique toda da mesma espessura e leve ao forno durante 20 minutos (deve ficar douradinha)
Retire e deixe arrefecer dentro do tabuleiro, depois espalhe em cima a mistura do morango e leve ao frio até solidificar

Espalhe as lascas de coco numa frigideira e leve ao lume mexendo sempre até ficarem douradinhas
Retire do lume e deite para um prato
Deixe arrefecer e desenforme a massa
Polvilhe com o coco torrado e corte em quadrinhos