ROCAMBOLE DOS 5

INGREDIENTES

5 claras

5 gemas

5 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de farinha de trigo.

1 colher (chá) de fermento

400 g de doce de leite

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve

Despejar o açúcar aos poucos na clara em neve

Despejar as gemas uma a uma na clara em neve

Despejar a farinha de trigo aos poucos na mistura da clara em neve

Misturar o fermento lentamente e sem uso da batedeira

Despejar a massa em uma assadeira retangular média untada e assar até dourar a 180

Desenformar ainda quente sobre um pano de louça úmido e polvilhado de açúcar

Enrolar com o pano e deixar esfriar

Após esfriar, abrir o rolo e passar o doce de leite

Após espalhado o recheio, enrolar novamente sem o pano de louças

Polvilhar açúcar, coco, granulado ou qualquer confeito de preferência

Cortar em fatias médias e servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12451-rocambole-dos-5.html