ROCAMBOLE DE FRAMBOESA

INGREDIENTES

RECHEIO

1 2/3 xícara (chá) de creme de leite fresco (400 ml)

1/3 xícara (chá) de açúcar (70 g)

DECORAÇÃO

Decoraçãoaçúcar de confeteiro

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 220° C, e forre uma assadeira com papel - manteiga.

Bata as claras em neve com 2 colheres (sopa) de água fria.

Adicione o açúcar aos poucos , então , acrescente as gemas .

Misture a farinha de trigo, o amido de milho, o chocolate em pó e o fermento e peneire na mistura de claras.

Mexa lentamente, depois espalhe a massa em uma assadeira para o rocambole e asse por 12 minutos.

Desenforme-o em um guardanapo de tecido limpo, polvilhado com açúcar.

Com cuidado retire o papel-manteiga, enrole-o e deixe esfriar.

Bata o creme de leite e o açúcar até o ponto de chantili.

Desenrole a massa, espalhe o creme e as framboesas.

Enrole e deixe descansar na geladeira por pelo menos 3 horas . Polvilhe açúcar de confeiteiro para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13104-rocambole-de-framboesa.html