

ROCAMBOLE DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 100 g de coco ralado
- 100 g de creme de leite
- 3 xícaras de leite em pó
- 1/2 xícara de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque 1 lata de leite condensado e a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sempre.

Quando a manteiga derreter, adicione o coco ralado e mexa até começar a desgrudar da panela.

Adicione o creme de leite e siga mexendo, e quando desgrudar do fundo da panela, desligue e reserve para esfriar.

Em uma tigela, misture o leite em pó, o chocolate em pó e, aos poucos, o leite condensado até obter uma massa.

Em uma superfície coberta com plástico-filme, abra a massa com um rolo até que fique com 0,5 cm de espessura.

Cubra a massa com o recheio de coco, corte o excesso de massa na base e enrole como um rocambole. Em seguida, corte as pontas, enrole no plástico e leve à geladeira por 2 horas.

Após esse tempo, corte em fatias e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14717-rocambole-de-prestigio.html>