

MASSA DE ROCAMBOLE SIMPLES E ECONÔMICA

INGREDIENTES

5 ovos

5 colheres (sopa) de açúcar

5 colheres (sopa) de farinha de trigo sem fermento

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata os 5 ovos já peneirados até dobrar de volume.

Em seguida, acrescente as 5 colheres de açúcar, uma a uma, e deixe bater mais um pouco até misturar bem.

Desligue a batedeira e acrescente as 5 colheres de farinha sem bater, somente misturando de cima para baixo.

Coloque a massa em uma forma forrada com papel-toalha ou manteiga.

Leve para assar no forno a 180º C por cerca de 25 minutos.

Após esse tempo, retire do forno e desenforme morno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14949-massa-de-rocambole-simples-e-economica.html>