

ROCAMBOLE DE UÍSQUE NOZES

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
5 ovos
250 g de açúcar
25 g de manteiga
130 g de farinha de trigo
30 g de nozes
20 ml de uísque
2 xícaras de chantili batido

CREME:

Creme:
160 ml de leite
2 gemas
225 g de amido de milho
60 g de açúcar
baunilha

CALDA:

Calda:
200 g de açúcar
360 ml de água
gengibre

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:
Bata 5 ovos.
Leve os ovos para amornar com o açúcar e bater até dobrar de volume, aproximadamente 7 minutos.
Derreta a manteiga e coloque em um pouco de massa.
Acrecente a farinha de trigo aos poucos e misture bem.
Despeje em uma forma com um papel-manteiga e asse por 8 minutos.

CREME:

Creme:Misture o amido de milho e o açúcar.

Adicione as gemas e mexa.

Despeje o leite e a baunilha numa panela e esquente até ficar morno.

Adicione um pouquinho do leite morno a mistura com as gemas e mexa.

Continue com o restante na panela e mexa até virar mingau e gele por 30 minutos.

Bata tudo na batedeira bem devagar por 6 minutos.

CALDA:

Calda:Ferva o açúcar, a água e o gengibre.

MONTAGEM:

Montagem:Misture as nozes, o uísque e o chantili.

Enrole e congele.

Utilize 2/3 como calda para molhar o bolo.

Utilize 2/3 como cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15480-rocambole-de-uisque-nozes.html>