

# ROCAMBOLE RELÂMPAGO

## INGREDIENTES

2 ovos inteiros

1 xícara de leite morno

1 xícara de óleo

5 xícaras de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de açúcar

50 g de fermento fresco

sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Desmanche o fermento com o açúcar até ficar líquido.

Depois junte o restante e mexa bem até ficar uma massa lisa e homogênea.

Divida em 2 partes a massa e deixe descansar por meia hora.

Depois abra a massa com um rolo e recheie a seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16623-rocambole-relampago.html>