

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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