

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-rocambole-relampago.html>