

ROCAMBOLE DE BRIGADEIRO DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

6 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) de farinha

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

BRIGADEIRO DE LEITE EM PÓ:

Brigadeiro de leite em pó: 2 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga (sem sal)

1/2 xícara (chá) de leite em pó

GANACHE:

Ganache: 180 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata a claras em neve, acrescente a gema uma a uma e bata bem.

Quando estiver bem batido, acrescente o açúcar aos poucos na velocidade mais fraca de sua batedeira.

Em um pote misture a farinha e o chocolate em pó, coloque aos poucos na batedeira.

Coloque em uma assadeira própria para rocambole que tem 42 cm x 31 cm, untada com margarina e forrada com papel manteiga.

Leve ao forno a 180º C por mais ou menos 15 a 20 minutos.

BRIGADEIRO DE LEITE EM PÓ:

Brigadeiro de leite em pó: Coloque todos os ingredientes na panela e mexa sempre até que fique em uma consistência de brigadeiro.

GANACHE:

Ganache: Misture todos os ingredientes e coloque no micro-ondas de 30 em 30 segundos até que fique um creme liso.

MONTAGEM:

Montagem:Desenforme, retire o papel manteiga, recheie com o brigadeiro e cubra com a ganache decore a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17759-rocambole-de-brigadeiro-de-leite-em-po.html>