ROCAMBOLE COM MASSA DE ARROZ DA DONA NETE

INGREDIENTES

2 xícaras de arroz branco cozido

2 ovos

2 1/2 xícaras de leite

1 xícara de farinha de trigo

50 g de queijo parmesão ralado

1 xícara de óleo de soja

Sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata os ovos no liquidificador por 2 minutos.

Adicione duas xícaras de leite, o óleo de soja, o queijo ralado, o sal e bata no liquidificador por mais 1 minuto.

Adicione o arroz e bata até a massa ficar homogênea.

Acrescente a farinha de trigo aos poucos e, se necessário, adicione mais 1/2 xícara de leite.

Coloque a massa numa assadeira retangular (40cm x 25cm x 4cm) untada, e leve ao forno pré-aquecido a 200° C por 30 minutos, ou até a massa ficar levemente dourada na superfície.

Para enrolar a massa, desenforme-a ainda morna sobre um pano limpo e umidificado com água, e adicione um recheio de sua preferência sobre a mesma.

Em seguida, enrole-a com cuidado para não quebrá-la.

Se preferir, após enrolá-la com o recheio, adicione um molho de sua preferência sobre ela e polvilhe queijo parmesão ralado a gosto.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18800-rocambole-com-massa-de-arroz-da-dona-nete.html