

ROCAMBOLE DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE BRIGADEIRO MOLE

INGREDIENTES

ROCAMBOLE:

Rocambole: 3 ovos grandes

3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo

1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó

3/4 de xícara (chá) de açúcar

1/3 de xícara (chá) de água fervente

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher de (chá) de fermento

1 colher de (chá) de conhaque ou rum (opcional)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Leve uma panela ao fogo médio, leite condensado, o chocolate e a manteiga, mexendo sempre, por 2 minutos após levantar fervura.

Apague o fogo e adicione o conhaque, misture e reserve.

ROCAMBOLE:

Rocambole: Na batedeira, bata as claras em neve, em velocidade alta, até ficarem bem firmes.

Junte o açúcar e as gemas passadas pela peneira, bata por 10 minutos.

Baixe para o mínimo a velocidade.

Junte a água fervente e a farinha aos poucos e misture bem.

Junte o fermento e misture delicadamente.

Coloque numa forma grande untada com manteiga e forrada com papel-manteiga.

Leve ao forno, que já deve estar bem quente, em temperatura de 200° C, por 12 minutos.

Apague o fogo e deixe mais 5 minutos dentro do forno.

Retire a forma do forno.

Desenforme segurando o papel pelas abas e coloque em cima de uma superfície lisa.

Com ajuda de uma faca, solte as laterais do rocambole do papel.

Espalhe o recheio e enrole com ajuda do papel.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18824-rocambole-de-chocolate-com-recheio-de-brigadeiro-mole.html>