

ROCAMBOLE DE GOIABADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
1 xícara (chá) de farinha de trigo
3/4 de xícara (chá) de açúcar
1/3 de água fervente
3 ovos grandes (gemas passadas pela peneira)
1 colher (chá) de fermento

RECHEIO:

Recheio:
300 g de goiabada de boa qualidade cortada em pedaços pequenos
6 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Coloque a goiabada e a água numa vasilha de vidro (vasilha que possa ir ao microondas), leve ao microondas por 3 minutos.

Retire do microondas e amasse com um garfo.

Deixe esfriar e reserve.

Unte com margarina, uma forma retangular grande e forre com papel-manteiga, reserve.

MASSA:

Massa:
Na batedeira, bata as claras em neve.
Junte o açúcar e as gemas peneiradas e bata por 10 minutos.
Com a batedeira ligada, junte a água fervente e misture bem.
Ainda com a batedeira ligada, junte a farinha aos poucos e bata para misturar bem.
Coloque o fermento e misture.
Coloque na forma e leve ao forno que já deve estar bem quente, em temperatura de 200° C.
Asse por 12 minutos e apague o fogo.
Deixe por mais 5 minutos o rocambole dentro do forno desligado.
Retire do forno.
Retire o rocambole da forma, ainda quente, segurando pelas abas do papel e coloque em cima de uma superfície

lisa.

Solte, com ajuda de uma faca, as laterais do rocambole do papel.

Espalhe o recheio frio por cima e vé enrolado com ajuda do papel, pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19346-rocambole-de-goiabada.html>