

ROCAMBOLE COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

4 ovos (cerca de 240 g)
4 colheres (sopa) de açúcar (120 g)
2 colheres (sopa) de farinha de trigo (60 g)
2 colheres (sopa) de fécula de batata (60 g)
açúcar para polvilhar
2 xícaras (chá) de doce de leite (450 g)

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até dobrar o volume e obter uma mistura firme.
Sem bater, incorpore delicadamente a farinha peneirada com a fécula.
Coloque na forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido sem dourar demais.
Desenforme quente sobre papel-alumínio bem untado com manteiga e polvilhado com açúcar.
Enrole e espere esfriar.
Com cuidado, desenrole o rocambole e espalhe o doce de leite.
Enrole novamente, retire do papel-alumínio e, antes de servir, polvilhe o açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19564-rocambole-com-doce-de-leite.html>