

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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