

ROCAMBOLE DE CHOCOLATE COM MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

5 colheres de farinha de trigo

5 colheres de açúcar

1 colher de manteiga ou margarina (para untar a forma)

papel-manteiga

RECHEIO DE BRIGADEIRO:

Recheio de brigadeiro: 1 lata de leite condensado

3 colheres de achocolatado ou chocolate em pó

2 colheres de margarina ou manteiga

1 bandeja de morango (para colocar no meio)

COBERTURA GANACHE:

Cobertura ganache: 1 barra de chocolate ao leite ou meio amargo

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata as claras, junte as gemas e continue batendo.

Coloque a farinha de trigo e o açúcar misturando com uma colher.

Leve para assar em uma assadeira retangular, rasa e comprida, untada com margarina e o papel-manteiga (caso não tenha unte da forma que preferir).

Depois de assada, vire ainda quente num pano de prato úmido.

Espalhe o brigadeiro sobre esta massa e acrescente 2 fileiras de morango, com ajuda do pano de prato, enrole o rocambole.

Depois de enrolado, a borda deve ficar para baixo.

Cubra com a cobertura que escolheu e decore com morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19686-rocambole-de-chocolate-com-morango.html>