

ROCAMBOLE

INGREDIENTES

- 4 claras
- 4 gemas
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de trigo
- 1 colher de óleo
- 1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Separe as claras da gemas.

Na batedeira, bata as claras até o ponto neve.

Acrescente a colher de açúcar e em seguida as gemas.

Após, adicione o trigo, o óleo e o fermento.

Leve, em uma forma retangular (preferência grande), ao forno aproximadamente 20 minutos.

Desenforme, ainda quente, em cima de um pano ou papel manteiga

Recheie a gosto e enrole.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19884-rocambole.html>