

# ROCAMBOLE SIMPLES DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 5 ovos
- 1 caixa de creme de leite
- 200 g de chocolate ao leite

## MODO DE PREPARO

Peneire a farinha de trigo e o fermento, depois reserve.

Em um liquidificador, adicione os ovos e o açúcar, depois misture por 3 minutos.

Misture a farinha e o fermento com a mistura do liquidificador, misture tudo com ajuda de um garfo.

Preaqueça o forno em fogo médio, depois unte uma forma com manteiga e coloque papel manteiga e unte-o.

Coloque a massa para assar por 30 minutos, depois em uma vasilha, adicione o chocolate e derreta-o no micro-ondas por 2 minutos.

Misture o chocolate derretido, com o creme de leite no fogo baixo e quando a massa estiver pronta desenforme em um pano úmido.

Coloque o chocolate por cima da massa e enrole cuidadosamente, coloque o que sobrar do chocolate como cobertura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20542-rocamboule-simples-de-chocolate.html>