

# ROCAMBOLE DE LEITE NINHO COM PRESTÍGIO

## INGREDIENTES

- 8 colheres (sopa) leite ninho
- 8 colheres (sopa) nescau
- 1 lata de leite condensado (sem soro)
- 1 pacote de coco (250 g)
- 2 colheres (sopa) margarina
- 1 sacola de supermercado

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite ninho e o chocolate em uma vasilha média.

Em seguida, despeje meia lata de leite condensado e a margarina.

Mexa com uma colher até ficar duro e em seguida, mexa com as mãos.

Após ter feito isso, leve a massa à geladeira.

Pegue outro recipiente pequeno e despeje todo o leite condensado que sobrou na lata.

Adicione o coco, a margarina e mexa com uma colher.

Coloque o recheio na geladeira e pegue a massa.

Estenda a sacola em uma mesa.

Pegue o rolo e estique a massa.

Apanhe o conteúdo na geladeira e esparrame pela massa.

Enrole a massa de forma horizontal e deixe 3 minutos na geladeira.

Corte em pedaços e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21302-rocambole-de-leite-ninho-com-prestigio.html>