

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://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/21302-rocambole-de-leite-ninho-com-prestigio.html>