

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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