

ROCAMBOLE PÃO DE MEL COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 ovos

3 colheres (sopa) de açúcar mascavo

3 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de óleo

1 colher (chá) de fermento em pó

1 colher (chá) de canela em pó

1 colher (café) de cravo em pó

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

120 g de mel

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado

COBERTURA:

Cobertura: 1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate fracionado

MODO DE PREPARO

Cozinhe numa panela de pressão o leite condensado.

Assim que pegar pressão, cozinhe por 20 minutos.

Bata as claras em neve e deixe num recipiente separado.

Coloque as gemas na batedeira.

Acrescente o açúcar mascavo, a canela em pó, o cravo em pó, o mel e o óleo.

Bata tudo até ficar uma mistura homogênea.

Desligue a batedeira e acrescente aos poucos a farinha peneirada e o chocolate em pó.

Misture delicadamente.

Acrescente o fermento em pó e as claras em neve.

Mexa até incorporar todos os ingredientes.

Despeje a massa numa assadeira retangular média, untada com margarina e farinha.

Leve ao forno, em fogo baixo, por 15 a 20 minutos (pode variar dependendo de cada forno).

Para ver se a massa está assada, espete um palito.

Se o palito estiver limpo, a massa está pronta.

Retire do forno e aguarde 10 minutos.

Desenforme a massa sobre um pano úmido.

Espalhe o doce de leite sobre a massa e enrole com cuidado.

Derreta o chocolate fracionado em banho-maria ou no microondas (coloque por 30 segundos, abra e mexa, repita até derreter tudo).

Coloque o rocambole no local onde irá servi-lo.

Cubra com o chocolate derretido.

Pronto, só esperar o chocolate endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21409-rocambole-pao-de-mel-com-doce-de-leite.html>