

ROCAMBOLE FACÍLIMO

INGREDIENTES

- 1 leite condensado
- 200 g de coco ralado
- 3 ovos
- 1 xícara de farinha trigo
- 1 xícara de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Forre uma assadeira com papel manteiga ou unte com bastante margarina, depois esparrame o coco ralado e por cima despeje o leite condensado e reserve.

Em um liquidificador, bata os ovos, a margarina e o açúcar, depois acrescente a farinha e fermento em pó.

Coloque na forma a mistura, sobre o coco e o leite condensado.

Leve para assar no forno preaquecido, aproximadamente 20 minutos ou até o palito saia limpo.

Retire do forno ainda quente, coloque uma folha papel alumínio ou papel manteiga e vire o rocambole, depois enrole ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22044-rocambole-facilimo.html>