

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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