

ROCAMBOLE DOCE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

1 e 1/2 copo (americano) de açúcar refinado

3 copos (americano) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:300 g de doce de leite

335 g de cocada

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve, e reserve.

Bata o açúcar com as gemas, até ficar um creme homogêneo.

Em seguida, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó ao creme.

E para finalizar, acrescente as claras em neve.

MODO DE ASSAR:

Modo de assar:Use tabuleiro médio ou grande, a massa tem que ficar fina para enrolar.

Forre o tabuleiro com papel manteiga, e retire o papel com ele quente para fácil remoção.

Deixe assar por aproximadamente 20 minutos, a 180°C.

MONTAGEM

Coloque a massa encima de um pano de prato para enrolar, acrescente o recheio e devagar vá enrolando.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22049-rocambole-doce.html>