

ROCAMBOLE SUPER FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

5 ovos

1 xícara (café) de farinha de trigo sem fermento

1 xícara (café) de nescau

1 xícara (café) açúcar

2 caixinhas de leite condensado italac (se você prefere com pouco recheio, use apenas uma caixinha)

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira as claras em neve.

Em seguida, coloque a gema e bata por 1 minuto aproximadamente.

Acrescente o açúcar e bata; coloque a farinha e bata mais um pouco e, por último, o nescau.

Quanto mais bater, mais fofo a massa vai ficar quando assar.

Ponha umas 3 ou 4 gotas de limão para não ficar com gosto de ovo (opcional).

Unte bem uma forma pequena e quadrada com manteiga.

Despeje as 2 caixinhas de leite condensado que bateu e coloque no forno até que espete com a faca e saia limpa.

Umedeça um pano de prato limpo e deixe-o levemente molhado.

Quando o rocambole estiver bom, despeje em cima do pano e enrole enquanto está quente.

Coloque em um prato raso, a cobertura você pode fazer do que você quiser.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25338-rocambole-super-facil-e-rapido.html>