

ROCAMBOLE FOFO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos

5 colheres de (sopa) de açúcar

5 colheres de (sopa) de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite condensado, cozida na pressão ou 1 pote de doce de leite de sua preferência

1 caixa de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 caixinha de chantili pronto

confetes para enfeitar (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata as 5 claras em neve, na batedeira.

Acrescente as 5 gemas e continue a bater.

Depois com a batedeira ainda ligada adicione as 5 colheres de açúcar.

Desligue a batedeira e adicione a farinha de trigo, aos poucos.

Coloque 1 colher de cada vez e mexa delicadamente com auxílio de uma colher grande ou fuê, mexendo de baixo pra cima até misturar toda farinha.

Unte uma forma retangular com margarina e forre com papel manteiga.

Unte o papel manteiga novamente com margarina e farinha de trigo.

Espalhe a massa e leve para assar em forno preaquecido em 180° C por 15 minutos, ou até dourar.

Depois de assado, deixe esfriar um pouco e retire da forma com o papel manteiga.

Montagem

Misture o doce de leite com creme de leite, (o doce de leite tem que ser pastoso bem firme).

Vire a massa com a parte do papel manteiga para baixo, espalhe o recheio sem chegar nas bordas, para não vazar quando enrolar.

Enrole com o auxílio do papel manteiga e conforme enrolar, vá retirando o papel com cuidado.

Cubra com chantili de sua preferência e enfeite com confetes.

Leve para gelar e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25422-rocamble-fofo.html>