ROCAMBOLE ESPECIAL DA JU

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

6 colheres (sopa) cheias de açúcar (ou 150 g)

6 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo (ou 150 g)

1 colher (sopa) rasa de fermento químico em pó

RECHEIO:

Recheio:500 ml de creme de leite fresco

1 colher (sopa) de açúcar

1 caixa de morangos picados

morangos inteiros para decoração

açúcar de confeiteiro

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C.

Bata as 6 claras em neve e, quando estiver firme, coloque as colheres de açúcar 1 a 1 batendo sempre.

Adicione as gemas 1 a 1, continue batendo.

Peneire a farinha com o fermento e adicione mexendo delicadamente com uma colher de pau.

Unte uma forma grande com manteiga e farinha.

Coloque a massa espalhando bem na forma uma camada fina e leve ao forno até que a massa esteja levemente dourada.

Faça o teste o palito.

Não deixe assar demais, a massa deve ser macia e maleável para que não quebre ao enrolar.

Coloque sobre a mesa um pano de prato limpo e polvilhe açúcar sobre toda a sua superfície. Desenforme a massa ainda quente sobre o pano, faça um rocambole dela com o pano e reserve.

Coloque o creme de leite fresco em um pote, adicione 1 colher de açúcar e bata na batedeira em velocidade constante.

Pare assim que o creme adquirir consistência.

Não continue ou seu chantilly vira manteiga.

Acrescente os morangos picados e misture.

Abra o rocambole e coloque todo o creme.

Com ajuda do pano, volte a enrolar o rocambole já com o recheio.

Passe para um prato, polvilhe o açúcar de confeiteiro e enfeite com os morangos inteiros.

Leve à geladeira até a hora de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26786-rocambole-especial-da-ju.html