

ROCAMBOLE DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

3 claras
3 gemas
3 colheres (sopa) de açúcar
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de chocolate em pó
1/2 colher (sopa) de fermento em pó
1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Coloque 3 claras em uma batedeira e bata bem até ficar em ponto de neve.

Com a batedeira ligada, adicione 3 gemas e 3 colheres de açúcar e bata até formar uma massa fofa (aproximadamente 1 minuto).

Desligue a batedeira e acrescente - peneirando - 2 colheres de farinha de trigo, 1 colher de chocolate em pó e 1/2 colher de fermento em pó.

Misture delicadamente.

Em uma assadeira (35 cm X 20 cm) untada com bastante manteiga, despeje 1 lata de leite condensado forrando o fundo da assadeira e espalhando bem.

Sobre o leite condensado, coloque a massa da batedeira e leve ao forno médio pré aquecido a 180° C por 30 minutos.

Retire do forno e desenforme sobre um pano polvilhado com açúcar. Enrole ainda quente e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27325-rocambole-de-leite-condensado.html>