ROCAMBOLE COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 ovos

1 copo de açúcar

1 copo de farinha de trigo

1 pitada de sal

(copo usado é o tipo requeijão)

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado cozido na panela de pressão por 35 minutos

COBERTURA:

Cobertura:açúcar misturado com canela

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve com a pitada de sal.

Acrescentar as gemas e o açúcar devagar.

Bater até formar bolhas.

Desligar a batedeira, misturar a farinha peneirada aos poucos, mexendo levemente.

Forrar uma forma retangular com papel manteiga.

Colocar a massa e levar para assar em forno médio preaquecido por 15 a 20 minutos.

Retirar e virar sobre um pano.

Retirar o papel manteiga, rechear e enrolar.

Passar para uma travessa e polvilhar o açúcar com a canela.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27856-rocambole-com-recheio-de-doce-de-leite.html