

# ROCAMBOLE DE AMENDOIM

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:6 claras

6 gemas

3 colheres (sopa) de farinha de rosca yoki (35 g)

1/2 xícara (chá) de amendoim yoki torrado e moído (70 g)

1/2 xícara (chá) de margarina (100 g)

1/2 xícara (chá) de açúcar (100 g)

6 colheres (sopa) de açúcar para polvilhar

### RECHEIO:

Recheio:2 gemas

1/2 xícara (chá) de café forte

1 xícara (chá) de margarina (200 g)

1/2 xícara (chá) de amendoim yoki torrado e moído

1/2 xícara (chá) de açúcar (100 g)

## MODO DE PREPARO

### RECHEIO:

Recheio:Bata a margarina com o açúcar, até formar um creme.

Acrescente as gemas, o café e o amendoim.

Desenrole a massa com cuidado e recheie.

Enrole novamente e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27868-rocambole-de-amendoim.html>