

ROCAMBOLE COM GANACHE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 copo tipo requeijão de farinha de trigo

1 copo tipo requeijão de açúcar

3 ovos

3 colheres de sopa de margarina

2 colheres de sopa de chocolate em pó

100 ml de leite

1 colher de sopa de fermento e pó

GANACHE:

Ganache: 1 tablete de chocolate pequeno meio amargo

1 creme de leite

1 saquinho de coco

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a farinha, o açúcar, os ovos, a margarina, o chocolate em pó, o leite e o fermento.

Unte uma assadeira retangular com bastante margarina, coloque a mistura e leve ao forno preaquecido em 210°C por, mais ou menos, 20 minutos.

Desenforme em um pano bem úmido e polvilhado com açúcar para não grudar.

Derreta a barra de chocolate no micro-ondas entre 8 e 10 minutos ou em banho maria.

Após derretida acrescente o creme de leite e o coco.

Recheie a massa e com ajuda do pano enrole como rocambole.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28782-rocambole-com-ganache-de-chocolate.html>