

ROCAMBOLE DE DOCE DE LEITE COM AMENDOIM

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 pote de 1 kg de doce de leite

500 g de amendoim torrado e picado (para picar use um processador)

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata as claras em neve e adicione as gemas uma a uma.

Quando a mistura dobrar de volume e ficar bem clara, junte o açúcar e bata mais um pouco.

Coloque a farinha e o fermento, batendo em velocidade média.

Untar a forma retangular com manteiga e trigo, ou se preferir, forre com papel manteiga também da certo.

Coloque a massa na forma e leve ao forno preaquecido a 180°C, por 25 à 30 minutos.

Desenforme sobre pano de prato levemente úmido e enrole.

Depois desenrole, espalhe o doce de leite coloque um pouco de amendoim e enrole.

Passar o restante de doce de leite por cima e colocar o amendoim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28916-rocambole-de-doce-de-leite-com-amendoim.html>