

ROCAMBOLE DE PAÇOCA

INGREDIENTES

6 claras

6 gemas

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de margarina

6 paçocas

1 lata de creme de leite

4 colheres de sopa de açúcar

4 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve-as.

Em um panela aquecida, coloque o leite condensado, a margarina e as paçocas. Leve ao fogo até soltar da panela, deixe esfriar e depois de frio acrescente o creme de leite.

Na batedeiras, depois de batida as claras, acrescente as gemas e o açúcar.

Depois de batido, acrescente aos poucos a farinha de trigo e o fermento e mexa bem devagar com as mãos.

Leve ao forno em uma assadeira untada e enfarinhada.

Depois de assado, deixe esfriar um pouco, desenforme e jogue o doce de paçoca que está na panela, por todo o bolo.

Enrole aos poucos com a ajuda de um pano de prato.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31478-rocambole-de-pacoca.html>