

# ROCAMBOLE TRUFADO DE LARANJA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 colheres (sopa) cheias de açúcar (75 g)

3 ovos (cerca de 180 g)

açúcar para polvilhar

### RECHEIO:

Recheio:400 g de chocolate branco

200 ml de creme de leite fresco

2 colheres (chá) de raspas de laranja (4 g)

1 colher (café) de essência de laranja

### CHANTILLY:

Chantilly:1 colher (sopa) de açúcar de confeiteiro glacúcar (15 g)

300 ml de creme de leite fresco,gelado

1 colher (chá) de essência de baunilha (5 ml)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata o açúcar com os ovos até dobrar o volume.

Sem bater adicione a farinha.Coloque na forma untada com o fundo forrado com papel manteiga também untado.Asse no forno preaquecido.Desenforme quente sobre um pano úmido e polvilhado com açúcar.

Distribua o recheio e enrole como rocambole.

Leve à geladeira por 1 hora.Cubra com o chantilly, decore a gosto e sirva gelado.

### RECHEIO:

Recheio:Em banho-maria, derreta o chocolate com o creme de leite e as raspas de laranja.Misture até obter um creme homogêneo.

Depois de frio adicione a essência e leve à geladeira até que fique espesso.

### CHANTILLY:

Chantilly:Na batedeira,com a velocidade mínima,bata o glacúcar com o creme de leite e a baunilha até obter um

creme espesso e uniforme. Conserve na geladeira até utilizar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32959-rocambole-trufado-de-laranja.html>