

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 confeitiro glaçúcar (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 glaçúcar com o creme de leite e a baunilha até obter um

creme espesso e uniforme. Conserve na geladeira até utilizar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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