

ROCAMBOLE DE LEITE NINHO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA PARA O ROCAMBOLE:

Massa para o rocambole: 1 lata de leite ninho

1 lata (a mesma medida do leite ninho) de Nescau / Morango

2 latas de leite condensado

RECHEIO:

Recheio: 300 g de coco ralado médio

1 lata de leite condensado

papel alumínio

margarina para untar o papel

MODO DE PREPARO

Misture o leite ninho e o nescau e adicione o leite condensado aos poucos até que forme uma massa homogênea, reserve.

Em uma outra vasilha misture o coco e o leite condensado.

Corte o papel laminado mais ou menos uns 25 cm, passe margarina e com a mão vá colocando em cima a primeira massa de chocolate.

Acrescente o coco por cima e o enrole como se fosse um rocambole.

Leve para gelar pelo menos doze horas depois é só cortar e servir.

Pode-se congelar os rolinhos no freezer por até 6 meses.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36222-rocambole-de-leite-ninho-e-chocolate.html>