

ROCAMBOLE DA D. MERCEDES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:A seu gosto

Pode ser doce de leite, brigadeiro, goiabada, trufa

Eu gosto de leite condensado cozido por 12 minutos

Margarina e farinha de trigo ou farinha de rosca para untar a forma

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Misture as gemas e bata mais um pouco.

Coloque o açúcar e misture rápido.

Misture o suco de laranja e a farinha de trigo, bata mais um pouco.

Por último coloque o fermento em pó e bata rápido para misturar.

Leve ao forno em uma assadeira número 3 untada e devidamente enfarinhada no forno aquecido a 225°C, por aproximadamente 20 minutos.

Vire o bolo ainda quente em um guardanapo úmido.

Coloque o recheio e vá enrolando ligeiramente com o guardanapo.

Transfira para um tabuleiro e pode colocar açúcar com canela por cima ou usar a sua criatividade.Bom apetite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/36626-rocambole-da-d-mercedes.html>