

ROCAMBOLE DE MORANGO E BOMBOM

INGREDIENTES

4 ovos

3/4 de xícara de açúcar

1 colher de suco de limão

1 e 1/2 xícara de farinha peneirada

1 colher de chá de fermento em pó

250 g de morangos

5 bombons sonho de valsa

300 g de chantilly comprado pronto

papel manteiga para forrar a forma

forma retangular grande

MODO DE PREPARO

Bater os ovos inteiros com o açúcar até aumentar bem de volume.

Desligar a batedeira, acrescentar o suco de limão e misturar delicadamente a farinha aos poucos sem bater.

Misturar o fermento.

Forrar uma forma com papel manteiga e despejar a massa.

Assar em forno preaquecido até começar a dourar.

Enfiar um palito para ver se está assado.

Retirar do forno e deixar esfriar.

Lavar bem os moranguinhos, secar e picar, reserve 2 para enfeitar. Picar os bombons e bater o chantilly.

Retire a massa da forma com o papel manteiga.

Espalhe o chantilly por toda a superfície da massa (reserve um pouco para cobrir), espalhe os morangos e os bombons sobre o chantilly.

Com a ajuda do papel manteiga enrole o rocambole.

Com o chantilly restante cubra o rocambole e decore com os morangos.

Servir gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36833-rocambole-de-morango-e-bombom.html>