

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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