

MASSA DE ROCAMBOLE SIMPLES

INGREDIENTES

6 claras

6 gemas

6 colheres de sopa de açúcar

6 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa rasa de fermento químico

1 colher de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C por 10 minutos

Bata as claras em neve.

Acrescente as gemas uma a uma.

Acrescente o açúcar.

Desligue a batedeira.

Acrescente a farinha de trigo peneirada, o fermento e por último a essência de baunilha.

Coloque numa travessa retangular de mais ou menos 30x40, deixe assar por mais ou menos 15 a 20 minutos.

Tire a massa do forno e desenforme em cima de um pano úmido (e limpo) ou papel manteiga polvilhado com açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37434-massa-de-rocambole-simples.html>