

ROCAMBOLE DA VÓ CIDINHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 6 ovos

6 colheres de açúcar (rasas)

6 colheres de trigo peneirado (médias)

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado (Moça)

3 colheres de chocolate em pó (Toddy)

1 colher de manteiga sem sal (rasa)

1 lata de creme de leite sem soro (Nestlé)

chocolate granulado

Papel manteiga para forrar assadeira, ou papel de pão

Pano de prato limpinho e umedecido

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Separa as claras das gemas, bater as claras em neve.

Depois somar à tigela de claras em neve as 6 gemas e o açúcar e bater até incorporar.

Desligue a batedeira e incorpore o trigo delicadamente.

Após isso despejar a massa na assadeira forrada com o papel manteiga.

Levar ao forno aquecido por 25 minutos (até dourar) na potência média (200°C).

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Misturar todos os ingredientes menos o creme de leite, levar ao fogo até soltar do fundo da panela, após isso apagar o fogo e adicionar o creme de leite e misturar bem, esperar esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Desenformar sobre o pano úmido com açúcar polvilhado.

Rechear com metade do brigadeiro e enrolar.

O restante do brigadeiro cobrir e polvilhar chocolate granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37487-rocambole-da-vo-cidinha.html>