

ROCAMBOLE DE CHOCOLATE MACIO E MOLHADINHO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 5 ovos.

100 g de açúcar

100 g de farinha de trigo especial

2 colheres de sopa de cacau em pó amargo

20 g de manteiga

RECHEIO:

Recheio: Chantilly

200 g de chocolate ao leite picado

MODO DE PREPARO

Junte os ovos com o açúcar no liquidificador até obter uma nuvem esbranquiçada.

Enquanto isso unte uma forma com manteiga.

Pegue papel manteiga e coloque sobre a forma.

Finalize passando mais uma camada de manteiga sobre a folha.

O procedimento com o papel manteiga é necessário, do contrario será uma tarefa difícil o rocambole sair inteiro.

Junte a farinha especial, com o cacau em pó.

Ao terminar de bater seus ovos com o açúcar, acrescente a farinha com o cacau em pó e a manteiga derretida.

Misture todos os ingredientes com suavidade, mesmo assim irá notar que diminuiu bem a sua "nuvem".

Despeje sob a forma e leve ao forno por aproximadamente 10 minutos.

Ao retirar do forno, deixe esfriar um pouquinho mas não muito para não ressecar o rocambole, e cuidado na hora de enrolar.

Caso for demorar para rechear, polvilhe com açúcar e enrole-o, para manter a umidade do rocambole.

O tempo pode variar de acordo com seu forno.

Lembre-se de peneirar os ingredientes secos.

O Recheio é de sua preferência, essa massa é super leve, macia, muito gostosa, e fica deliciosa com doce de leite, ganache, creme, brigadeiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37646-rocambole-de-chocolate-macio-e-molhadinho.html>