

ROCAMBOLE FÁCIL INTEGRAL

INGREDIENTES

4 ovos

8 colheres (sopa) de água

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha integral

1 colher (sopa) de fermento em pó

recheio de sua preferência (doce de leite, beijinho, brigadeiro)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com a água, junte o açúcar batendo e aos poucos a farinha integral. O fermento e as claras em neve por último.

Assar em forma untada e polvilhada.

Virar num pano úmido, colocar o recheio e enrolar com a ajuda do pano.

A massa fica fofa, e tem que ficar fina para facilitar na hora de enrolar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/38194-rocambole-facil-integral.html>