ROCAMBOLE PRESTÍGIO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 copo (requeijão) de açúcar

1 copo (requeijão) de farinha de trigo

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

3 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 ovos inteiros

RECHEIO:

Recheio:1 copo (requeijão) de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

1 pacote de coco ralado (100 g)

COBERTURA:

Cobertura:1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de amido de milho

1 caixa de creme de leite

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 xícara (café) de café coado e adoçado

1 colher (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata tudo no liquidificador sendo primeiro os líquidos e por último o fermento na tecla pulsar. Coloque numa forma retangular untada com margarina e farinha de trigo e leve ao forno médio preaquecido por 30 minutos e deixe esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Dissolva o amido de milho com leite e junte com o restante na panela mexendo até engrossar bem.

COBERTURA:

Cobertura:Dissolva o amido de milho com leite e junte com o restante na panela mexendo até engrossar como um mingau.

MONTAGEM:

Montagem:Umedeça um pano de prato e desenforme a massa, espalhe o recheio e enrole com cuidado. Coloque numa travessa e jogue a cobertura por cima, decore a gosto com granulado e bolacha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38661-rocambole-prestigio-de-liquidificador.html