

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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