

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>