

ROCAMBOLE DE SORVETE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 ovos

3/4 de xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de açúcar refinado

3 colheres de sopa de chocolate em pó sem açúcar

açúcar de confeiteiro para polvilhar

2 e 1/2 xícaras de sorvete de chocolate

lascas de chocolate preto para decorar

manteiga sem sal e farinha de trigo para untar e polvilhar

MODO DE PREPARO

Forre um tabuleiro raso de 3x25 cm com papel manteiga.

Unte com manteiga e polvilhe com farinha.

Coloque as gemas e o açúcar refinado em banho-maria.

Bata com um batedor ou batedeira por 5 a 10 minutos ou até obter um creme esbranquiçado.

Retire do fogo e continue batendo por mais 10 minutos até esfriar e ficar com a marca do batedor.

Peneire a farinha e o chocolate em pó e misture delicadamente.

Preaqueça o forno a 190°C.

Transfira a massa para o tabuleiro preparado e alise a superfície.

Asse por 15 minutos ou até ficar firme ao toque e começar a encolher nas laterais.

Estenda um pano de prato sobre a bancada e coloque uma folha de papel-manteiga sobre ele.

Polvilhe o papel-manteiga com açúcar de confeiteiro

Vire o bolo assado sobre o papel e remova o que estava forrando o tabuleiro.

Corte as casquinhas das beiradas do bolo.

Comece pelo lado menor, pegue o papel manteiga polvilhado e o bolo e enrole-o com o papel.

Embrulhe o rolo com o pano de prato e transfira para um grade de metal até esfriar.

Transfira o sorvete do congelador para a geladeira e deixe amolecer por 15-20 minutos.

Desembrulhe e desenrole o rocambole.

Espalhe o sorvete por igual, enrole novamente sem o papel manteiga.

Embrulhe em papel alumínio e congele.

Retire do congelador 20 minutos antes de servir.

Tire o papel alumínio.

Transfira para uma bandeja e polvilhe com açúcar de confeiteiro.

Decore com raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39009-rocambole-de-sorvete-de-chocolate.html>