ROCAMBOLE DE GOIABADA PRÁTICO

INGREDIENTES

5 ovos inteiros

160 g de açúcar

100 g de farinha de trigo

80 g de manteiga derretida e morna

1 colher de café de essência de baunilha

papel manteiga para forrar a assadeira (é essencial)

MODO DE PREPARO

Bate os ovos com o açúcar na batedeira por 10 minutos.

Adiciona a manteiga, a baunilha e a farinha, mexa com uma espátula.

Coloque a massa para assar em forno médio, em uma assadeira grande. Unte a forma, coloque o papel manteiga, unte com manteiga novamente, despeje a massa. Deixe assar por no máximo, 10 minutos. Observe o fundo da massa, deve estar levemente dourada.

Para o recheio derreta a goiabada com a água em fogo médio.

Ao tirar a massa do forno, deixe esfriar, retire o papel manteiga e coloque no papel alumínio. Passe o recheio, enrole a massa e deixe no papel alumínio na geladeira por 6 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39737-rocambole-de-goiabada-pratico.html