

ROCAMBOLE DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

3 ovos

1 colher de fermento em pó

3 colheres de manteiga

4 colheres de leite ninho

1 xícara de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Cozinhar a lata de leite condensado numa panela de pressão por 50 minutos.

Na batedeira bata primeiro os ovos até começar a crescer, acrescente o açúcar, a farinha de trigo, a manteiga e o leite ninho e bata por 5 minutos, por último coloque o fermento.

Na forma recorte um pedaço de papel manteiga (para retirar mais fácil a massa) e coloque a massa.

Leve ao forno por 30 minutos.

O leite condensado já vai estar cozido e frio.

Tire a massa do forno e deixe ainda sobre o papel manteiga e espere esfriar.

Depois de frio espalhe o leite condensado sobre a massa e enrole.

De cobertura você pode polvilhar açúcar confeiteiro ou bater chantilly, colocar morango, chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39939-rocambolle-de-leite-ninho.html>