

ROCAMBOLE MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

7 gemas bem batidas

7 claras em neve bem firmes

7 colheres (sopa) de nescau

7 colheres (sopa) de açúcar refinado

7 gotas de limão

1 lata de creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve e separar.

Bater as gemas bem batidas (até ficar esbranquiçada).

Acrescentar as gemas, o nescau, o açúcar, o limão e continuar batendo. Acrescenta as claras em neve e bate mais um pouco.

Coloque para assar em forno preaquecido a 180ºC numa forma teflon untada com manteiga de leite (bem untada).

Deixe assar até começar a soltar as laterais.

Depois de assar, desenforme sobre um pano de prato polvilhado com açúcar refinado.

Espalhe uma lata de creme de leite (sem soro) sobre a massa e enrole usando o próprio pano de prato.

Sirva gelado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39963-rocambole-mousse-de-chocolate.html>