ROCAMBOLE TRADICIONAL MINEIRO

INGREDIENTES

6 ovos

6 colheres de sopa de açúcar

7 colheres de sopa/cheia de farinha de trigo

1 colher de café de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater primeiro as claras em neve muito bem batidas, depois junte as gemas. Colocar o açúcar, misturando devagar para não abaixar as claras. Depois, a farinha de trigo, misturando sempre de leve. Por último, a colherinha de pó Royal, para ele ficar bem mais fofinho, porém sem rachar.

Assar em tabuleiro médio, muito bem untado e enfarinhado. Depois de assado, virar o bolo ainda quente sobre um pano de prato úmido.

Assim que virar, comece a colocar o doce de leite sobre toda a superfície do bolo, enrole com o pano e deixe ficar enrolado por uns 5 minutos, só depois tire o pano para o rocambole pegar forma. Cubra com um pouco de doce de leite, salpique açúcar refinado e decore.

Variação de sabores de recheio: goiabada, brigadeiro, doce de nozes, doce de abacaxi, morangos com chantilly, geleia de damasco, etc.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39998-rocambole-tradicional-mineiro.html