

ROCOMBOLE DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 forma média untada só com margarina
- 3 colheres de farinha de trigo
- 2 colheres de achocolatado em pó
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher de fermento em pó
- 3 gemas
- 3 claras
- raspas de limão opcional
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Com a forma untada coloque o leite condensado e reserve.

Misturar todos os ingredientes secos.

Bater as claras em neve.

Com cuidado misture as gemas passadas pela peneira.

Aos poucos coloque os ingredientes secos.

Coloque a mistura sobre a forma que já está com o leite condensado.

Leve ao forno preaquecido por 20 minutos.

Espalhe açúcar em um pano de prato e vire a forma ainda quente, enrole.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40174-rocombole-de-leite-condensado.html>