

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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