

ROCAMBOLE DA TIA RE

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

8 colheres de água fria

1 colher de pó royal

MODO DE PREPARO

Separe as claras e bata em neve.

Bata bem a gema e o açúcar.

Adicione a água fria e bata bem.

Coloque o trigo e bata outra vez.

Em seguida adicione as claras em neve e por último sem bater a colher de pó royal.

Coloque numa forma quadrada ou retangular não muito grande.

Deixe no forno por 15 minutos.

Para desenformar melhor coloque água na pia e coloque a forma ainda quente nesta água.

Molhe um guardanapo, torça bem e desenforme o bolo frio em cima do guardanapo molhado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40381-rocambole-da-tia-re.html>