

# ROCAMBOLE DE DOCE DE LEITE E GOIABADA

## INGREDIENTES

- 5 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de farinha de trigo peneirada
- 1 latinha de doce de leite
- 1 goiabada pequena
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 7 colheres de sopa de água fervente

## MODO DE PREPARO

Passa a goiabada em um processador e reserve.

Bata as claras em neve e também reserve.

Bata as gemas com a água até ficar um creme o mais claro possível.

Acrescente o açúcar aos poucos e bata um pouco mais sem presa, misture o fermento na farinha e acrescente aos poucos na gema batida.

Por último as claras, leve ao forno médio, preaquecido, em uma forma com papel manteiga, untada, por aproximadamente 15 minutos.

Ainda quente vire a massa em um pano polvilhado com açúcar passe os doces mesclando a gosto e dobre o rocambole e decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42299-rocambole-de-doce-de-leite-e-goiabada.html>