

ROCAMBOLE DE PRESTÍGIO SIMPLES

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 100 g de coco ralado

1 lata de leite condensado

MASSA:

Massa: 1 xícara e meia de chá de leite em pó

2 xícaras de chá de chocolate em pó

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Leve ao fogo alto uma panela com o leite condensado e o coco ralado. Mexa bem até que a mistura se solte do fundo da panela.

Deixe esfriar e reserve.

MASSA:

Massa: Misture o leite em pó com o chocolate em pó e depois acrescente o leite condensado.

Misture aos poucos até obter uma massa que não grude nas mãos.

Com o auxílio de um rolo abra a massa entre duas folhas de papel alumínio.

Coloque o recheio reservado e enrole como rocambole.

Embrulhe com o papel alumínio e leve à geladeira por meia hora.

MODO DE SERVIR:

Modo de servir: Com uma faca corte em rodela e sirva em pratos para sobremesa.

Se não tiver pode servir em pires.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42309-rocambole-de-prestigio-simples.html>