

ROCAMBOLE DE CACAU COM LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

5 ovos (claras separadas das gemas)

15 colheres de sopa (rasas) de açúcar refinado

15 colheres de sopa (rasas) de farinha de trigo peneirada

2 colheres de sopa de cacau em pó

1 e 1/2 latas de leite condensado

margarina para untar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em ponto de neve, 1 a 1 adicione as gemas sem parar de bater até que dobre o volume.

Ainda sem parar de bater intercalar 3 colheres de açúcar e 3 colheres de farinha até que já estejam adicionadas as 15.

Agora com uma espátula ou um fuê incorporar delicadamente o cacau em pó à massa para que esta não diminua.

Untar uma forma retangular com margarina (muito bem untada).

Despejar o leite condensado e sobre ele espalhar a massa para que cubra toda a extensão da forma.

Assar em forno médio preaquecido. Essa massa é bastante sensível portanto cuidado para não passar do ponto, em torno de 25 minutos deve ser o tempo suficiente de forno.

Com o rocambole ainda quente polvilhar açúcar refinado sobre um pano de prato e de forma rápida deitar a massa sobre esse pano, o recheio irá escorrer não há preocupações, com o auxílio do próprio pano começar a moldar o rocambole o enrolando, dispor em um prato e levar à geladeira por pelo menos 40 minutos, pode-se decorar com folhas de hortelã.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43171-rocambole-de-cacau-com-leite-condensado.html>