

ROCAMBOLE DE AMENDOIM – ÁUREA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 365g de cajuzinho áurea

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve. Na batedeira bata as gemas com o leite já aquecido por 2 minutos, bata junto o açúcar a farinha acrescente aos poucos as claras em neve e o fermento em pó. Coloque em uma forma aproximadamente 30cm por 20cm. Leve ao forno pré-aquecido e deixe por 15 minutos até assar. Depois de feito isto retire da forma ainda quente. Espalhe o cajuzinho no bolo e enrole, cubra-o com o cajuzinho e decore com o amendoim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43269-rocambole-de-amendoim-aurea.html>