

# 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 acrescentando 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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