ROCAMBOLE DE DOCE DE LEITE E LIMÃO

INGREDIENTES

MASSA:
Massa:3 claras
3 colheres (sopa) de açúcar
3 gemas
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
RECHEIO:
Recheio:2 xícaras (chá) de doce de leite pastoso
2 limões (suco e raspas)
PARA POLVILHAR:
Para Polvilhar:1/4 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
MODO DE PREPARO
MASSA:
Massa:Na batedeira, bata as claras em neve e, aos poucos, adicione o açúcar.
Junte as gemas, uma a uma, desligue a batedeira e incorpore delicadamente a farinha de trigo.
Asse em fôrma média, retangular, untada e enfarinhada, em forno médio (180ºC), preaquecido, por cerca de 15 minutos ou até dourar levemente.
Desenforme quente e enrole em pano úmido como rocambole.
Deixe esfriar e reserve.
RECHEIO:
Recheio:Em um recipiente, misture o doce de leite com o suco e as raspas do limão.
MONTAGEM:
Montagem:Abra a massa reservada,espalhe o recheio e enrole novamente,apertando bem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima na hora de servir.

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43370-rocambole-de-doce-de-leite-e-limao.html