

# 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 (180°C), 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.

Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima na hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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