

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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