

ROLINHO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

1 pacote de pão de forma(pode ser sem a casca) ou retire a mesma na hora do preparo.

1 lata de leite condensado

canela a gosto

açúcar a gosto

1/2 xícara de leite (ou menos) vai depender da quantia de pão

1 colher de essência de baunilha (caso não tenha pode ser apenas o leite)

banana ou outra fruta que desejar

margarina (para untar a forma)

Sorvete de creme

MODO DE PREPARO

Tire a casca do pão de forma se tiver ou compre sem a casca.(amasse o pão com um rolo de macarrão).

Cozinhe o leite condensado na panela de pressão por aproximadamente 45 minutos, precisa estar no ponto de doce de leite mas não muito duro.

Espere esfriar abra a panela retire-o deixe esfriar a lata e abra.

Misture a canela com o açúcar em um prato.

Passa (recheie) o doce de leite com uma colher no pão.

A banana fatiada (fina) coloca sobre o doce de leite.

Faça rolinhos apertando um pouco, molhe delicadamente e pouco o leite com a baunilha (que estão misturadas).

Passa o rolinho no açúcar com a canela.

Leve ao forno em uma forma untada com margarina por uns 15 min aproximadamente ou perceber que a canela está seca.

Servir quente e com uma bola de sorvete.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44739-rolinho-de-doce-de-leite.html>