ROLO DE CHOCOLATE E TANGERINA

INGREDIENTES

4 ovos

150 g de açúcar

90 g de farinha peneira+ a necessária para o tabuleiro

1/2 pacotinhos de fermento em pó

2 colheres de cacau amargo

sal

MODO DE PREPARO

Abra os ovos e separe as claras das gemas, que depois baterá com o açúcar.

Use uma batedeira elétrica e bata até que o composto fique esbranquiçado e espumoso.

Misture a farinha, o fermento e o cacau e deite-os em chuva sobre os ovos batidos com o açúcar, continuando a bater com a batedeira.

Bata as claras em castelo, juntando uma pitada de sal. Adicione-as delicadamente à massa.

Fazendo de maneira a que fiquei com uma espessura uniforme, deite o preparado num tabuleiro retangular forrado com papel vegetal.

Cozinhe em forno preaquecido a 150ºC durante 20 minutos. Desenforme ainda quente sobre uma toalha úmida e enrole sobre si mesmo com o auxílio da toalha.

Bata as natas com a batedeira elétrica. Quando começarem a subir, adicione o açúcar em pó e o baunilhado e continue a bater.

Escorra as tangerinas num passador e guarde alguns gomos para enfeitar. Corte o resto em bocadinhos. Raspe o chocolate em lâminas finas com o auxílio de faca forte e afiada.

Desenrole a torta com auxílio da toalha. Guarde um pouco de natas para a decoração e misture o resto numa taça com os bocadinhos de tangerinas. Recheie com este preparo a torta e enrole-a novamente, colocando-a sobre o tabuleiro em que a vai servir.

Utilizando o saco de confeiteiro, decore a torta com as natas batidas testantes e guarneça com os bocadinhos de tangerinas e com as lâminas de chocolate.

Por último, polvilhe com o açúcar em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44904-rolo-de-chocolate-e-tangerina.html