

ROCAMBOLE COM RECHEIO DE MORANGO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo:5 ovos em temperatura ambiente, claras e gemas separadas
½ colher de chá de cremor de tártaro
½ xícara mais 2 colheres de sopa de açúcar, dividido em duas porções
uma pitada de sal
1 colher de chá de essência de baunilha
2 colheres de sopa de manteiga, derretida
¼ de xícara de creme de leite fresco
½ colher de chá de raspas de casca de limão
1 colher de chá de suco de limão
½ xícara de farinha de trigo

RECHEIO:

Recheio:1 xícara de creme de leite fresco
3 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro
¼ de colher de chá de essência de baunilha
1 xícara de morangos picados

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:Preaqueça o forno a 190°C.
Forre uma forma retangular (26 cm x 39 cm) com papel manteiga.
Na vasilha da batedeira, bata as claras com o cremor de tártaro e a pitada de sal.
Bata até formar uma espuma e então acrescente ao poucos a metade do açúcar.
Bata até formar picos firmes.
Em uma outra vasilha bata as gemas de ovo com o restante do açúcar até formar um creme claro.
Adicione a essência de baunilha, a manteiga derretida, o creme de leite e bata até incorporar todos os ingredientes.
Peneire a farinha sobre a mistura das gemas e misture.
Adicione o suco e as raspas do limão e misture.

Por último, incorpore as claras batidas em três adições, mexendo delicadamente entre uma adição e outra.

Coloque a massa na forma, espalhe bem, leve ao forno por 8-10 minutos, ou até passar no teste do palito.

Retire do forno e deixe esfriar bem antes de recheá-lo.

RECHEIO:

Recheio:Na vasilha da batedeira, bata o creme de leite juntamente com o açúcar, e a essência de baunilha.

Bata até formar picos firmes, mas cuidado para não bater demais e perder a consistência desejada.

MONTAGEM:

Montagem:Depois de frio, espalhe bem o recheio sobre o bolo, salpique os morangos picados sobre o creme e enrole o bolo para formar o rocambole.

Cubra com papel filme e leve à geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45529-rocambole-com-recheio-de-morango.html>