ROCAMBOLE RÁPIDO

INGREDIENTES

6 ovos

6 colheres de açúcar

6 colheres de farinha de trigo

2 colheres de fermento

1 lata de leite condensado

2 colheres de margarina

Açúcar para decorar

MODO DE PREPARO

Bata as 6 clara em neve e reserve.

Misture as 6 gemas, o açúcar e a farinha ate forma um creme homogêneo, acrescente o fermento e as claras em neve.

Leve ao forno, já preaquecido, em uma forma retangular, untada, por aproximadamente 15 minutos, ou até dourar.

Enquanto a massa está no forno, misture o leite condensando com a margarina no fogo baixo, mexendo até soltar da panela.

Assim que a massa estiver assada, solte-a delicadamente da forma sobre um pano de prato úmido e salpicado de açúcar.

Acrescente o recheio e enrole em formato de rocambole.

Polvilhe um pouco de açúcar para decorar e pronto!

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46074-rocambole-rapido.html