

ROCAMBOLE DE BRIGADEIRO E COCO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 lata e meia de leite condensado

5 colheres de sopa de creme de leite

100 g de coco ralado

8 colheres de achocolatado

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata as claras em neve e reserve.

Em outra vasilha ainda com a batedeira bata as gemas com o açúcar por mais ou menos 2 minutos .

Junte o leite , as claras em neve, e por último a farinha peneirada com o fermento.

Misture levemente com uma colher de pau e despeje sobre uma forma forrada com papel manteiga ou papel alumínio.

leve para assar por mais ou menos 25 minutos.

desenforme depois de frio sobre um filme plástico ou pano de prato úmido.

Enquanto a massa assa, leve ao fogo o leite condensado, a metade do coco ralado e o achocolatado faça um brigadeiro só que não tão firme.

Deixe mais mole, senão fica duro depois de frio.

Use somente um pouco mais da metade do brigadeiro para o recheio, o restante acrescente o creme de leite e mexa bem.

Recheie a massa ,enrole com a ajuda de um filme plástico ou pano de prato úmido e jogue o restante do brigadeiro com creme de leite por cima.

Salpique o restante do coco ralado e leve para gelar ou sirva a seguir.

Se quiser ao invés de colocar coco ralado por cima pode pôr chocolate granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46782-rocambolle-de-brigadeiro-e-coco.html>