

ROCAMBOLE FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 caixas de pó para chantilly (100g)

1 e 1/2 xícara (chá) de leite gelado

1/3 de xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de cerejas em calda

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com o açúcar no liquidificador por 5 minutos.

Adicione o chocolate, a farinha peneirada e misture delicadamente com uma colher. Adicione o fermento e misture. Despeje em uma assadeira de 33cm X 40cm untada e enfarinhada e forrada com papel manteiga também untado. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo.

Desenforme sobre um pano de prato úmido e retire o papel com cuidado. Enrole com o auxílio do pano e deixe esfriar.

Para o recheio, bata o pó para chantilly com o leite gelado na batedeira por 5 minutos ou até que engrosse, reserve.

Misture o leite em temperatura ambiente com a calda das cerejas, desenrole a massa e regue o bolo.

Espalhe o chantilly, metade das cerejas picadas e enrole novamente com a ajuda do pano. Leve à geladeira por 4 horas.

Retire o pano e coloque em uma travessa. Decore com as raspas de chocolate e as cerejas restantes inteiras sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47383-rocambolle-floresta-negra.html>