ROCAMBOLE DE DOCE DE BANANA

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:6 ovos

Leite (a quantidade de ovos quebrados dentro de um copo é a mesma medida de leite)

12 colheres de açúcar refinado

12 colheres de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (sopa) de emulsificante para bolos e sorvete

RECHEIO:

Recheio:12 bananas nanicas bem maduras

4 xícaras (chá) de açúcar

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

açúcar e canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:Coloque todos os ingredientes do pão-de-ló em uma batedeira e bata por 5 minutos se for batedeira planetária na velocidade máxima, caso não por 10 minutos em outras batedeiras menos potentes (a massa ficara bem cremosa).

Untar uma forma com margarina e polvilhar com trigo.

Assar em forno preaquecido a 200°C.

Logo após retirar do forno o pão-de-ló umedecer um guardanapo e tombar a massa em cima. Enrolar a massa como um rocambole e deixar esfriar.

RECHEIO:

Recheio:Pique as bananas em uma panela, coloque o açúcar e o chocolate em pó e leve ao fogo mexendo até que o doce desgrude do fundo da panela.

Deixe esfriar (rechear com o doce ainda morno).

Desenrolar a massa do rocambole com uma colher e espalhar o doce de banana sobre ele.

Depois enrolar novamente sem o guardanapo.

Polvilhar o açúcar misturado com a canela em cima do rocambole é fácil de fazer e muito gostoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47541-rocambole-de-doce-de-banana.html