ROCAMBOLE FÁCIL DA CIÇA

INGREDIENTES

PÃO-DE-LÓ:

Pão-de-ló:4 ovos

4 colheres (sopa) de açúcar

4 colheres (sopa) de farinha trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio:1 pote de nata (400 g)

1 lata leite condensado

1/2 pacote suco de pêssego

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bater o recheio até dar ponto (tipo mousse), reserve uma parte para a cobertura.

Bata as claras em neve, acresente as gemas uma a uma, o açúcar, continue a bater bem.

Pare a batedeira, acresente a farinha e o fermento e mexa levemente à mão.

Numa forma com papel manteiga untada acrescente a massa leve assar por 20 minutos mais ou menos em forno preaquecido a 180ºC.

Ainda quente vire sobre uma toalha de pano, retire o papel e molhe o pão-de-ló com a outra metade do pacote do suco de pêssego.

Passe o recheio e acrescente pessego picado a gosto, enrole com a ajuda da toalha onde foi virado o pão de ló.

Cubra com a parte reserva do recheio, decore com os pêssegos, leve à geladeira antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47698-rocambole-facil-da-cica.html