ROCAMBOLE DE MORANGO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 xícaras de creme de leite fresco

1/2 xícara de açúcar

2 caixas de morango

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de Chocolate:1 xícara de leite

1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de chocolate em pó

1 colher (sopa) bem cheia de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bater na batedeira os ovos e o açúcar (bater bem até ficar cremoso), acrescentar a farinha e o fermento misturando a mão delicadamente.

Untar forma com margarina e farinha de trigo, forno pré-aquecido, assar por cerca de 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Bater o creme de leite com o açúcar por 4 minutos, reserve. Lave e pique os morangos, misture com uma colher os morangos no creme batido.

CALDA:

Calda:Colocar todos ingredientes em uma panela, leve ao fogo baixo por cerca de 15 minutos, mexendo de vez em quando até ficar cremoso.

MONTAGEM:

Montagem:Em um pano limpo e umido, polvilhar açúcar, desenformar a massa ainda quente e colocar em cima do pano, enrolar e deixar esfriar.

Depois de frio, rechear com a metade do creme com os morangos. Enrolar com cuidado e transferir para um recipiente.

Cobrir com o restante do creme de morangos e jogar a calda de chocolate por último.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47858-rocambole-de-morango.html