

# ROCAMBOLE DA ELIZÂNGELA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:1 xícara de Nescau

50 g de coco ralado

1 xícara de açúcar

6 ovos

1 colher de fermento em pó

2 colheres de sopa de margarina

### RECHEIO:

Recheio:1/2 lata de leite condensado

50 g de coco ralado

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata o nescau, o côco ralado, o açúcar, os ovos e a margarina no liquidificador.

Dissolva o fermento em um pouco de leite e acrescente no liquidificador e bata um pouco.

Unte uma forma retangular grande com margarina, forre com papel manteiga, despeje a massa e leve ao forno por cerca de 40 minutos.

### RECHEIO:

Recheio:Leve ao fogo baixo o leite condensado e o côco ralado até desgrudar da panela.

### MONTAGEM DO RÔCAMBOLE:

Montagem do rôcambole:Em uma tábua retangular grande coloque a massa, passe o recheio em cima e descole as pontas do papel manteiga, logo em seguida enrole a massa retirando o papel manteiga.

Corte as pontas.

Sirva gelado.