

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 coco 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 coco 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48296-rocambole-da-elizangela.html>