ROCAMBOLE DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MORANGO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:6 ovos

2 dedos de água de um copo de requeijão

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo

1 e 1/2 xícara de açúcar

8 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:1 lata de leite condessado

1 caixinha de creme de leite (200ml)

1 sachê de suco de morango em pó (tang ou de sua preferência)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Bata a clara em neve e reserve.

Bata a gema, a água, o açúcar e o chocolate por uns 5 minutos.

Coloque a farinha e misture aos poucos.

Em seguida coloque o fermento e bata nas mãos e misture, por último coloque as claras em neve e misture na mãos.

Coloque em forma média e quadrada e leve ao forno preaquecido e asse em temperatura de 200°C, até furar com um garfo e ele sair seco.

RECHEIO:

Recheio:Coloque o leite condensado, o creme de leite e o suco em pó.

Misture até ficar em ponto de mousse, reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque em uma superfície plana um pano úmido e vire a massa morna, coloque o recheio em cima da massa toda e reserve um pouco do recheio para colocar em cima do rocambole.

Em seguida enrole e tire o pano.

Passe o restante do recheio em cima e salpique granulado.

Leve à geladeira ou espere esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48909-rocambole-de-chocolate-com-recheio-de-morango.html