ROCAMBOLE DA TIA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

200 g de coco ralado

6 ovos

7 colheres (sopa) de açúcar

6 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (chá) fermento em pó

margarina para untar a assadeira

MODO DE PREPARO

Em uma assadeira média, unte com margarina e forre toda a assadeira com papel alumínio, com bastante cuidado para não rasgar.

Despeje sobre a assadeira o leite condensado e o coco ralado, reserve.

Para a massa, separe a gema e bata em uma batedeira juntamente com o açúcar, o chocolate em pó, a farinha de trigo e por último o fermento.

Em seguida acrescente a clara em neve sobre a massa, mexendo devagar com os batedores da batedeira.

Despeje sobre a assadeira com o recheio e leve ao forno pré-aquecido por 25 minutos, em forno bem quente.

Umedeça um pano de prato limpo, jogue farinha de trigo e vire a assadeira, retire o papel alumínio, enrole a massa com o auxílio do pano de prato.

Decore ao seu gosto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49435-rocambole-da-tia.html