ROCAMBOLE DE BEIJINHO COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:5 ovos

5 colheres de sopa de água

12 colheres de sopa de farinha

5 colher de açúcar

1 colher de sopa de fermento

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite moça cozido

1/2 lata de leite moça

1 colher de manteiga

200 g de coco ralado

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Na batedeira coloque os ovos e a agua, bata ate ficar uma espuma clara.

Junte o açúcar e bata mais 5 minutos, desligue a batedeira e coloque a farinha misturada com o fermento polvilhando em cima da massa que está na batedeira, misture delicadamente.

Coloque numa forma untada com manteiga e coloque papel manteiga.

Asse em forno medio preaquecido a 210°C por 25 minutos.

RECHEIO:

Recheio:Faça um beijinho normal, quando pronto coloque o creme de leite e um pouco de doce de leite. Mexa bem e deixe esfriar, recheie o rocambole, o doce de leite coloque mais ou menos, você decide.

Tire a massa do forno e ainda quente coloque em cima de um pano úmido, recheie e enrole e polvilhe açúcar, fica ótimo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50084-rocambole-de-beijinho-com-doce-de-leite.html