ROCAMBOLE DE LEITE MOÇA SIMPLES

INGREDIENTES

4 claras em neve (guarde as gemas)

4 colheres de açúcar

4 colheres de farinha de trigo

1 lata de leite moça

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Acrescente o açúcar e bata.

Coloque as gemas e bata.

Unte uma forma com manteiga em abundância, despeje a lata de leite moça na forma com manteiga.

Desligue a batedeira e coloque a massa em uma tigela, acrescente a farinha mexendo em movimentos no sentido horário.

Coloque na fôrma devagar para o leite condensado não subir.

Coloque em forno preaquecido a 180ºC, sem tirar o olho do forno.

Deixe por máximo 15 minutos.

Retire do forno.

Deixe esfriar e desenforme em um pano de prato povinhado com açúcar e enrole.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50319-rocambole-de-leite-moca-simples.html