ROCAMBOLE DE CHOCOLATE COM SORVETE

INGREDIENTES

4 ovos

3/4 xícara (de chá) de açúcar

1 xícara (de chá) de farinha de trigo

3 colheres (de sopa) de chocolate em pó

1 pitada de cremor tártaro

Cerca de 300 ml de sorvete de baunilha amolecido

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno.

Separe os ovos.

Bata a gema com 3/4 de açúcar até ficar espumoso.

Adicione a farinha peneirada e o chocolate.Bate as claras com o cremor tártaro e o restante de açúcar.

Adicione delicadamente à massa.

Despeje numa assadeira média (37x24 cm) preparada (corte o retângulo de papel-manteiga uns 5 cm maior que a forma unte-a ligeiramente e estenda o papel por cima pressione o papel junto ao ângulo que contorna a forma e dobre-o nos cantos, depois, junte-o e polvilhe com farinha de trigo).

Asse por uns 15 minutos, desenforme, enrole e deixe esfriar.

Depois de frio, desenrole e recheie com o sorvete amolecido.

Enrole-o novamente, embrulhe em papel alumínio e leve ao congelador.

Cerca de 30 minutos antes de servir, passe-o para a geladeira.

Sirva polvilhado com açúcar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51101-rocambole-de-chocolate-com-sorvete.html