ROCAMBOLE DOCE PARA RECHEAR

INGREDIENTES

3 ovos inteiros

1 xícara (chá) de açúcar refinado

1 xícara (chá) de farinha de trigo

Manteiga ou margarina para untar

Papel manteiga

Recheio a gosto (brigadeiro, doce de leite, geleias etc)

MODO DE PREPARO

Bata os 3 ovos inteiros no liquidificador por 3 a 4 minutos.

No liquidificador, já com os ovos batidos, acrescente o açucar e a farinha de trigo.

Bata por mais 2 a 3 minutos.

Coloque o papel manteiga em uma forma média (30X40), e unte-o com a manteiga ou margarina.

Despeje o conteúdo do liquidificador no papel manteiga e leve ao forme (180°C) de 20 a 25 minutos. Observe, quando a massa estiver sequinha, pode ser retirada.

Ao retirar a massa, espere amornar por aproximadamente 5 minutos, e com ela ainda aberta coloque o recheio de sua preferência. Em seguida, é só enrolar, desgrudando do papel manteiga. Pode-se usar uma faca sem ponta para auxiliar a retirar a massa do papel manteiga.

Para decorar pode-se usar um pouco de açucar já com o rocambole enrolado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52037-rocambole-doce-para-rechear.html