

ROCAMBOLE DE CHOCOLATE COM NOZES E AMÊNDOAS

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

1 caixa de creme de leite

300 g de nozes trituradas

200 g de amêndoas trituradas

1 colher de sopa de margarina

COBERTURA:

Cobertura: 200 g de chocolate ao leite (se preferir, opte pelo chocolate meio amargo para contrastar com o leite condensado do recheio)

1 lata de creme de leite (sem soro)

Nozes e amêndoas picadas para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve e reserve. Bata em outra tigela as gemas, o açúcar, o chocolate e a água.

Acrescente a farinha peneirada com o fermento e aos poucos, adicione as claras em neve misturando lentamente.

Coloque em uma forma untada com manteiga ou margarina e trigo e leve para assar. Importante: não abra o forno antes de 30 minutos.

RECHEIO:

Recheio: Triture as nozes e as amêndoas e coloque-as em uma panela com o leite condensado, a margarina e mexa até soltar da panela. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta em banho maria o chocolate picado. Tire do fogo e acrescente aos poucos o creme de leite até ficar homogêneo. Junto a este creme, adicione as nozes e amêndoas picadas.

MONTAGEM:

Montagem: Desenforme a massa em cima de um pano umedecido. Por cima da massa, coloque o recheio, enrole, cubra com o chocolate e enfeite com as nozes e amêndoas picadas.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52697-rocambolle-de-chocolate-com-nozes-e-amendoas.html>