ROCAMBOLE DE LARANJA

INGREDIENTES

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara e meia de suco de laranja

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado

canela em pó a gosto

papel manteiga

forma retangular 42x29 cm

MODO DE PREPARO

Primeiramente coloque a lata de leite condensado para cozinhar em uma panela de pressão, pelo menos 1 hora.

Bater claras em neve dos 3 ovos e reservar.

Ferver o suco de laranja, pegar as gemas e bater na batedeira com o açúcar, adicione o suco de laranja fervido e logo em seguida coloque rapidamente a farinha de trigo para não cozinhar as gemas, depois coloque o fermento e bata por um 2 minutos com a batedeira desligada.

Coloque as claras em neve e mexa somente para um lado com uma colher de para, unte a forma só com um fio de óleo e forre com o papel manteiga e coloque para assar.

Enquanto a massa está no forno abra a lata de leite condensado cozida e misture com o coco ralado e reserve, assim que estiver quase dourando retire do forno e misture a canela com açúcar e polvilhe por cima ainda quente.

Umedeça bem um pano de prato e coloque em cima, vire a forma em cima do pano de prato para desenformar, retire o papel manteiga passe o recheio e enrole.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53549-rocambole-de-laranja.html