ROCAMBOLE DE GOIABA

INGREDIENTES

4 ovos

125 g de açúcar refinado

125 g de farinha de trigo

1 colher de fermento

1 colher de emulsificante

150 g de goiaba

MODO DE PREPARO

Coloque na batedeira os ovos, a açúcar e o emulsificante (mexa).

Depois coloque o fermento e a farinha de trigo e bata por 12 minutos na batedeira junto.

Enquanto isso, passe em uma forma um pouco de farinha de trigo e tire o excesso e coloque papel manteiga.

Depois coloque a massa em uma forma em forno pré-aquecido por 12 minutos

Depois de 12 minutos pegue um pano úmido e coloque sobre uma mesa, tire o rocambole do forno e o tire com cuidado da forma, coloque-o sobre o pano úmido e passe com uma faca a goiaba sobre a massa e com o pano úmido enrole com cuidado e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54146-rocambole-de-goiaba.html