

ROCAMBOLE DE ATUM

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 colher (sopa) de azeite

1 tomate picado

2 latas de atum em conserva

2 colheres (sopa) de requeijão

2 colheres de requeijão para cobrir

Salsa picada para decorar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as claras em neve, sem parar de bater junte o açúcar, o sal, e as gemas uma a uma.

Retire da batedeira e misture o trigo e o fermento.

Coloque em uma assadeira untada e forrada com papel manteiga.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 25 minutos.

Desenforme sobre um pano úmido, enrole para dar o formato de um rocambole e espere esfriar.

RECHEIO:

Recheio: Aqueça o azeite e refogue o tomate e o atum.

Junte o requeijão e tempere a gosto, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Desenrole o rocambole, espalhe o recheio e enrole novamente.

Cubra com o requeijão e salpique a salsinha e a salsa.

Sirva quente ou frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54460-rocambole-de-atum.html>