

ROCAMBOLE DELICIOSO DA TIA KELLY

INGREDIENTES

MASSA DE PÃO DE LÓ:

- Massa de pão de ló: 6 ovos
- 1 copo de açúcar (requeijão)
- 1 copo de farinha de trigo (requeijão)
- 1/2 colher de fermento em pó.

RECHEIO:

- Recheio: 500 g de doce de leite
- 1 pacote de coco ralado

COBERTURA:

- Cobertura: 1 caixinha de chantilly (segundo o modo de fazer do fabricante)
- 1 pacote de chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Bata os ovos na batedeira na velocidade máxima até virar uma espuma, por 10 minutos, sem parar de bater, acrescente o açúcar e diminua a velocidade, batendo por 3 minutos.

Misture delicadamente a farinha e o fermento.

Asse por 15 minutos.

Desenforme ele ainda quente e enrole em um pano de prato úmido, deixe até esfriar, depois tire o pano de prato e recheie o bolo com doce de leite e coco ralado.

Enrole e decore com chantilly e granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54968-rocambole-delicioso-da-tia-kelly.html>