

ROCAMBOLE RÁPIDO, DELICIOSO E FÁCIL

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícara chá de chocolate em pó

1 lata de leite condensado

2 xícaras de chá de leite ninho

RECHEIO:

Recheio: Coco ralado (a quantidade que preferir, porque quanto mais, melhor fica)

O quanto baste de creme de leite (aqui é o segredo para não ficar doce demais)

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em um refratário coloque a quantidade de coco que desejar e aos poucos coloque o creme de leite mexa bem.

Mas cuidado pois tem que virar um creme grosso.

MONTAGEM:

Montagem: Abra a massa sobre plástico filme com um rolo, mais ou menos em formato de retângulo (se não tiver rolo use uma garrafa de vidro).

Depois de aberta jogue o recheio por toda massa e enrole.

Se desejar derreta chocolate meio amargo, misture com o restante do creme de leite e passe por todo rocambole, o chocolate vai endurecer e ficará muito bonito

Deixe na geladeira por uns 20 minutos ou até gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55481-rocambole-rapido-delicioso-e-facil.html>