

ROCAMBOLE SURPRESA

INGREDIENTES

- 1 kg de batatas cozidas e espremidas
- 1 pacote de queijo parmesão ralado
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 4 ovos
- 2 copos (americano) de leite

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve. Adicione as gemas e os demais ingredientes. Misture com as batatas espremidas e coloque em assadeira untada. Leve para assar em forno médio, preaquecido. Depois de assado, ainda quente, vire sobre um pano de prato úmido e espalhe o recheio a gosto. Enrole como rocambole e coloque em uma travessa. Regue com molho de tomate e polvilhe com queijo parmesão.

Cerca de 30 minutos a 40 minutos sempre confira a massa com um palitinho de madeira se o palitinho ficar molhado é bom deixar mais uns minutinhos.

Fatias de 6 a 10 fatias

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56229-rocambole-surpresa.html>