ROCAMBOLE DE BRIGADEIRO BRANCO

INGREDIENTES

6 ovos (separar claras e gemas)

2 xícaras de açúcar peneiradas

2 xícaras de farinha de trigo sem fermento peneiradas

1 colher (sopa) rasa de fermento

MODO DE PREPARO

Unte um tabuleiro bastante grande com manteiga e farinha de trigo

Bata as claras na batedeira até dar ponto de neve

Acrescente as gemas uma a uma (se preferir, pode peneirar antes de bater, para amenizar o gosto de ovo)

Coloque o açúcar

Quando estiver bem firme, desligue a batedeira e vá acrescentando a farinha aos poucos, até a massa ficar homogênea

Acrescente o fermento e encorpore na massa

Se sentir que a massa está muito pesada, acrescente uma xícara (café) ou menos de água, para ficar mais leve

Coloque a massa na forma untada e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos

Passado esse tempo, espete um palito de dentes na massa e se este sair limpo, sua massa está pronta

Retire do forno e desenforme em cima de um pano de prato limpo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6036-rocambole-de-brigadeiro-branco.html