ROCAMBOLE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

4 ovos brancos

1 pitada de sal

4 colheres (sopa) de açúcar refinado

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (café) de fermento químico

200 g de doce de leite pastoso

canela em pó a gosto

coco ralado a gosto

óleo para untar o tabuleiro e farinha de trigo para polvilhar

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas

Quando estiver em ponto de chantili adicione o açúcar refinado e bata por mais 5 minutos

Adicione as gemas nas claras e bata até misturar

Continue batendo até a massa ficar homogênea

Em um tabuleiro retangular, passe óleo e enfarinhe para a massa não grudar

Pegue um pano limpo do tamanho do tabuleiro usado e polvilhe coco e canela

Com a massa de pão de ló ainda morna, vire

Utilize uma espátula, caso necessário, para ajudar a desgrudar

Caso queira, polvilhe o coco por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6736-rocambole-de-doce-de-leite.html