ROCAMBOLE GOURMET DE CHOCOLATE COM MORANGO

INGREDIENTES

6 ovos

6 colheres (sopa) de farinha de trigo

6 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (café) de essência de baunilha

150 g de chocolate meio amargo

400 g de morango

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve

Bata as gemas com o açúcar até formar um creme esbranquiçado

Em seguida, acrescente cuidadosamente as claras e misture até incorporar

Logo após, junte com a farinha de trigo peneirada e mexa delicadamente

Acrescente a essência e o fermento em pó e misture

Coloque a massa em uma forma retangular de aproximadamente 23 cm x 35 cm untada e forrada com papel

Leve para assar por 15 a 20 minutos em forno a 230

Derreta o chocolate em banho

Corte os morangos, deixando alguns para decorar

Coloque o recheio na massa e o enrole

Decore com morangos e creme de avelã

Leve à geladeira e sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8727-rocambole-gourmet-de-chocolate-com-morango.html