

ESSE ROCAMBOLE É A MELHOR SOBREMESA QUE EXISTE!!

INGREDIENTES

Massa

- 5 unidades de ovo
- 4 colheres (sopa) de adoçante em pó
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada(s)
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó

Recheio

- 2 xícaras (chá) de morango para decorar
- 4 colheres (sopa) de adoçante em pó
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- suco de limão a gosto

Cobertura

- 200 gr de ricota
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite light
- 3 colheres (sopa) de adoçante em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- morango para decorar a gosto

Creme

- 1 xícara (chá) de leite desnatado
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de adoçante em pó

MODO DE PREPARO

Massa

Bater as claras, as gemas, o adoçante, a farinha peneirada e o fermento, colocar para assar, não deixando a massa ficar muito dourada.

Depois de assada desenformar em uma folha de papel alumínio untada com adoçante ou açúcar e reservar.

Recheio

Levar ao fogo os morangos inteiros, o adoçante, o amido e o suco de limão, colocar um pouco de água para não secar.

Cobertura

Bater no liquidificador o creme de leite light e os pedaços de ricota até ficar bem cremoso.

Montagem: desenrolar o rocambole já reservado, espalhar o creme e acrescentar o doce de morango.

Enrolar o rocambole e levar para a geladeira até ficar bem firme.

Retirar da geladeira, acrescentar a cobertura e enfeitar com morangos.

Creme

Em outra panela colocar o adoçante, o amido, o leite desnatado e a essência de baunilha e levar ao fogo até engrossar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13389-esse-rocambole-e-a-melhor-sobremesa-que-existe.html>