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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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