ROCAMBOLE DE BOMBOCADO FÁCIL DE FAZER!

INGREDIENTES

Massa:

6 ovos claras e gemas separados

500 gr de açúcar

1 colher de sopa de farinha de trigo

1 colher de sopa de manteiga

200 gr de coco ralado hidratado

100 gr de queijo ralado

Recheio:

395 gr de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga sem sal

100 gr de coco ralado

200 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Recheio:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até soltar do fundo da panela.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Massa:

Pré-aqueça o forno a 180°C.

Unte uma assadeira com manteiga, forre com papel manteiga, unte e polvilhe com açúcar.

Bata as claras em neve e junte as gemas, sem parar de bater.

Adicione os demais ingredientes e misture levemente.

Despeje a massa na assadeira e leve ao forno por 25 minutos ou até que espetando um palito ele saia limpo.

Desenforme sobre um pano úmido e polvilhado com açúcar.

Recheie e enrole como rocambole, com o auxílio do próprio pano.

Deixe esfriar, polvilhe com coco e açúcar de confeiteiro.

Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/13694-rocambole-de-bombocado-facil-de-fazer.html