

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 confeitiro.
- Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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