

ROCAMBOLE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

MASSA

4 ovos

150 g açúcar refinado (se não tiver, bata o açúcar normal no liquidificador que ele virar refinado)

50 g de chocolate em pó

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 col de chá de fermento em pó (royal)

RECHEIO

150 ml de leite integral

1 colher (sopa) de creme de leite sem soro

1 colher (sopa) de açúcar refinado

1 colher (sopa) de amido de milho

1 gema de ovo peneirado

200 g de chocolate em pó

COBERTURA

1/2 caixinha de creme de leite

3 colheres (sopa) de açúcar refinado

1 colher (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

MASSA

Acrescente o restante dos ingredientes e bata até ficar uma massa homogênea

Forno preaquecido a 180° C por 30 minutos

Quando ficar pronto desenforme, ainda quente, em cima de um pano de prato úmido, polvilhado de açúcar cristal

Se preferir mais fina, passe um rolo de massa pra afinar um pouco mais o bolo

RECHEIO

Acrescente a gema, maizena e o chocolate e mexa bem até ficar consistente e brilhosa

Leve todos os ingredientes juntos ao fogo mexendo sempre até engrossar

Depois de desenformar e abrir um pouco mais a massa (ainda quente) com um rolo, despeje o recheio e espalhe por toda a massa

Depois de enrolada, despeje a cobertura por cima do rolo

Dica

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1384-rocambolo-de-chocolate.html>