

ROCAMBOLE DE BRIGADEIRO MAIS FÁCIL DO MUNDO! DELICIOSO!

INGREDIENTES

* Massa

8 ovos

3 xícaras de chá de farinha de trigo com fermento

3 xícaras de chá de açúcar refinada

1 copo de leite

1 copo de suco da laranja

1 colher de sopa de pó Royal

* Recheio de Brigadeiro:

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de achocolatado

Granulado para cobrir

MODO DE PREPARO

* Massa:

Bata as claras em neve deixando-as bem firmes, depois acrescente as gemas, continue batendo e vá acrescentando o açúcar aos poucos, acrescente também a farinha de trigo o suco da laranja e por ultimo o pó royal.

Unte o tabuleiro com manteiga e farinha de trigo.

O importante é que a forma seja grande para que a massa não fique tão alta

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 20 minutos

Depois de assado coloque a massa em um pano de prato seco. Jogue o leite por cima da massa pra deixar ela úmida.

Recheio:

Misture todos os ingredientes em uma panela grossa e leve ao fogo baixo

Mexa até que o brigadeiro desgrude do fundo da panela (10 a 15 minutos)

Montagem:

Desenforme a massa sobre um pano de prato umedecido

Espalhe o recheio por cima da massa

Com a ajuda do pano de prato enrole o rocambole

Depois de enrolado espalhe mais um pouco do recheio por cima da massa

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14433-rocambole-de-brigadeiro-mais-facil-do-mundo-delicioso.html>