

ROCAMBOLE DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

4 ovos brancos
1 pitada de sal
4 colheres (sopa) de açúcar refinado
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (café) de fermento químico
200 g de doce de leite pastoso
canela em pó a gosto
coco ralado a gosto
óleo para untar o tabuleiro e farinha de trigo para polvilhar

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas
Quando estiver em ponto de chantili adicione o açúcar refinado e bata por mais 5 minutos
Adicione as gemas nas claras e bata até misturar
Continue batendo até a massa ficar homogênea
Em um tabuleiro retangular, passe óleo e enfarinhe para a massa não grudar
Pegue um pano limpo do tamanho do tabuleiro usado e polvilhe coco e canela
Com a massa de pão de ló ainda morna, vire
Utilize uma espátula, caso necessário, para ajudar a desgrudar
Caso queira, polvilhe o coco por cima

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6736-rocambole-de-doce-de-leite.html>