

# 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>