

ROCAMBOLE GOURMET DE CHOCOLATE COM MORANGO

INGREDIENTES

- 6 ovos
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 150 g de chocolate meio amargo
- 400 g de morango
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Bata as claras em neve e reserve
- Bata as gemas com o açúcar até formar um creme esbranquiçado
- Em seguida, acrescente cuidadosamente as claras e misture até incorporar
- Logo após, junte com a farinha de trigo peneirada e mexa delicadamente
- Acrescente a essência e o fermento em pó e misture
- Coloque a massa em uma forma retangular de aproximadamente 23 cm x 35 cm untada e forrada com papel
- Leve para assar por 15 a 20 minutos em forno a 230
- Derreta o chocolate em banho
- Corte os morangos, deixando alguns para decorar
- Coloque o recheio na massa e o enrole
- Decore com morangos e creme de avelã
- Leve à geladeira e sirva gelado

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8727-rocamboule-gourmet-de-chocolate-com-morango.html>