

RECEITA:

Rocambole Branco



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
2 horas



Rendimento
1 rocambole



INGREDIENTES

Massa

- 5 ovos
- 100 g de açúcar
- 80 g de farinha de trigo
- 50 g de **Chocolate em Pó Genuine 33%**

- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio

- **200 g de Cobertura Branca Confeitaria**
- 200g de creme de leite UHT



MODO DE PREPARO

Massa:

- 1 - Em uma batedeira, bata os ovos até dobrar de volume.
- 2 - Sem parar de bater, junte o açúcar aos poucos, e bata até formar uma mistura clara e fofa.
- 3 - Desligue a batedeira e peneire a farinha de trigo, o Chocolate em Pó e o fermento em pó, misturando levemente.
- 4 - Despeje em uma assadeira retangular forrada com papel-manteiga e leve ao forno a 200 °C preaquecido, por cerca de 20 minutos.
- 5 - Retire do forno e desenforme ainda quente sobre um papel-manteiga.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br

RECEITA:

Rocambole Branco



Dificuldade
Fácil



Tempo de Preparo
2 horas



Rendimento
1 rocambole



MODO DE PREPARO

Recheio:

1 - Em um recipiente, derreta a Cobertura Branca Confeitaria em banho-maria e misture o creme de leite até obter um creme homogêneo.

Montagem:

1 - Recheie o rocambole com o recheio escuro, enrole e cubra com a cobertura branca.



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br