

Receita de Rocambole com Doce de Leite

Ingredientes

- 5 ovos
- 3 colheres de sopa de água
- ½ xícara de chá de açúcar peneirado
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- ½ xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 400g de doce de leite (para o recheio)
- Açúcar de confeiteiro (para polvilhar por cima)

Modo de Preparo

1. **Preparando a Massa:** Comece pré-aquecendo o forno a 180°C. Separe as claras das gemas dos ovos. Bata as claras em neve até ficarem firmes. Em outra tigela, bata as gemas com a água, o açúcar e o óleo, até obter uma mistura clara e homogênea.
2. **Incorporando os Ingredientes:** Acrescente a essência de baunilha, a farinha de trigo e o fermento em pó, misturando delicadamente para não perder a leveza da massa. Em seguida, incorpore as claras em neve, mexendo delicadamente com uma espátula para manter a aeração da massa.
3. **Assando a Massa:** Forre uma assadeira retangular com papel manteiga e unte com um pouco de óleo. Despeje a massa na forma e espalhe uniformemente. Leve ao forno por cerca de 10 a 15 minutos, ou até a massa estar levemente dourada e macia ao toque.
4. **Enrolando o Rocambole:** Retire a massa do forno e desenforme ainda morna sobre um pano úmido polvilhado com açúcar. Remova o papel manteiga com cuidado e espalhe o doce de leite uniformemente sobre a massa.
5. **Finalização:** Com a ajuda do pano, enrole a massa com o recheio para formar o rocambole. Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima para dar um toque final e decorativo.

[Para mais receitas acesse nosso site receitacerta.blog.br](http://receitacerta.blog.br)