

RECHEIO DE ROCAMBOLE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 gemas peneiradas

1 xícara (chá) de açúcar

1/2 colher (sopa) de amido de milho

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 xícara de leite integral

MODO DE PREPARO

Bata as gemas e o açúcar até ficar um creme bem fofinho, coloque o amido e o chocolate e misture muito bem, coloque o leite e a baunilha e mexa bem

Coloque a panela com o creme em fogo brando até engrossar, retire e deixe esfriar com um plástico filme aderido no creme

Polvilhe uma bancada lisa com açúcar desenrole a massa básica de rocambole do Pompom e retire o papel

Espalhe o creme frio de chocolate sobre a massa

Enrole o rocambole bem apertado e corte uma fatia de cada ponta, polvilhe açúcar por cima e leve para a geladeira e sirva gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/276-recheio-de-rocambole-de-chocolate.html>