Rocambole de Chocolate com Morangos

www.receitasdafia.com/receitas/rocambole-de-chocolate-com-morangos

Uma explosão de sabor e textura que vai conquistar seu coração. Delicadamente enrolado, este rocambole apresenta uma generosa camada de chocolate combinada com a frescura dos morangos, criando uma experiência irresistível para os amantes de sobremesas.

Rocambole de Chocolate com Morangos

120 min 9 porções

Ingredientes

MASSA

- 5 claras
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 5 gemas
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO

- 2 latas de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 caixinha de creme de leite
- Morangos a gosto (cortados no meio)
- 200 g de chocolate meio amargo
- 100 g de creme de leite
- Morangos para decorar
- Granulado para decorar

Modo de Preparo

1. Bata as claras em neve em uma batedeira até obter picos firmes.
2. Adicione o açúcar aos poucos, batendo até formar um merengue brilhoso.
3. Ligue a batedeira em velocidade baixa e adicione as gemas, uma de cada vez, seguidas pelo óleo.
4. Acrescente a farinha de trigo e o chocolate em pó, batendo em velocidade mínima até obter uma massa homogênea.
5. Incorpore o fermento em pó com movimentos delicados.
6. Unte uma assadeira retangular com manteiga e forre com papel manteiga.
7. Despeje a massa na assadeira e leve ao forno preaquecido a 180 °C por aproximadamente 20 minutos.
8. Enquanto a massa assa, prepare o recheio: em uma panela, misture o leite condensado, o leite em pó, a manteiga e o creme de leite.
9. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até obter uma consistência cremosa.
10. Retire a massa do forno e deixe esfriar.
11. Desenforme a massa sobre um pano úmido.
12. Espalhe o recheio sobre a massa e distribua os morangos cortados ao meio.
13. Enrole delicadamente, formando um rocambole.
14. Derreta o chocolate amargo com o creme de leite em banho-maria ou no micro-ondas.
15. Cubra o rocambole com essa ganache de chocolate e decore com mais morangos e granulado.
16. Leve à geladeira por alguns minutos para firmar, depois é só servir e aproveitar!