Rocambole de Coco com Leite Condensado Simples e Cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/rocambole-de-coco-condensado

Esse rocambole de coco com leite condensado é daquelas sobremesas que fazem a mesa ficar com cara de festa. A massa é leve e fofinha, e o recheio é um creme bem cremoso de leite condensado com coco ralado, finalizado com mais creme e coco por cima. Perfeito para servir como sobremesa de domingo, em aniversários, reuniões em família ou naquele café da tarde especial. E o melhor: a receita é simples e rende cerca de 10 porções.

Rocambole de Coco com Leite Condensado Simples e Cremoso

60 min 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 7 ovos (claras e gemas separadas)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 7 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de coco ralado fino

RECHEIO E COBERTURA

- 2 latas de leite condensado
- 6 colheres (sopa) de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de coco ralado fino
- Coco ralado (para finalizar)

Modo de Preparo

Prepare o recheio e a cobertura

1. Em uma panela, coloque o leite condensado e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar e ficar cremoso.
2. Despeje esse creme em um recipiente e deixe esfriar. Reserve uma parte para usar como cobertura.
3. Quando estiver frio, misture o creme de leite ao creme de leite condensado reservado, até ficar bem liso.

Faça a massa do rocambole

1. Bata as claras em neve na batedeira.
2. Sem parar de bater, adicione o açúcar e depois as gemas, uma a uma.
3. Diminua a velocidade e acrescente a farinha de trigo e o coco ralado fino, batendo apenas até incorporar.
4. Despeje a massa em uma forma retangular untada e enfarinhada, espalhando bem.
5. Leve ao forno preaquecido até a massa assar e dourar levemente.

Monte o rocambole

1. Desenforme a massa ainda morna sobre um pano de prato limpo levemente umedecido com um pouco de leite.
2. Espalhe uma boa camada do creme de leite condensado sobre a massa e polvilhe coco ralado.
3. Com cuidado, enrole a massa com a ajuda do pano, formando o rocambole, e corte as pontas para deixar mais bonito.
4. Transfira para um refratário, cubra com o restante do creme e finalize com mais coco ralado por cima.
5. Leve à geladeira por algum tempo antes de servir, se quiser que fique mais firme e geladinho.

Dicas da Fia para seu Rocambole de Coco com Leite Condensado

- Ponto da massa: não asse demais para a massa não ressecar. Ela deve ficar levemente dourada e fofinha, para conseguir enrolar sem quebrar.
- Umedeça na medida certa: ao desenformar sobre o pano úmido com leite, não encharque demais, para a massa não desmanchar. É só para ajudar a enrolar e deixar mais macia.
- Recheio firme: deixe o creme de leite condensado esfriar antes de espalhar sobre a massa. Se estiver muito quente, pode amolecer demais e dificultar na hora de enrolar.
- Geladinho fica melhor: se puder, deixe o rocambole algumas horas na geladeira antes de servir. O sabor apura e a textura fica ainda mais gostosa.
- Variações: você pode acrescentar um pouco de essência de baunilha ao creme, usar coco queimado na finalização ou até rechear com uma camada fina de doce de leite junto com o creme.

Você também pode gostar

- Geleia de Amora Caseira Simples
  – para servir com pães e torradas no café.
- Brownie Fácil
  – outra sobremesa prática e que faz sucesso com a família.