



RECEITAS DA FIA

Rocamble de Coco Condensado

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

Surpreenda seu paladar com nosso Rocamble de Coco com Leite

Condensado! Uma combinação perfeita de doçura e textura que vai te encantar.

 60 min

 10 porções

Ingredientes

- 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
- 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

1. Prepare o recheio e a cobertura reservando o coco ralado e o creme de leite.
2. Em fogo baixo, mexa o leite condensado numa panela até ficar cremoso. Despeje em um recipiente e reserve.
3. Junte os ingredientes para a massa.
4. Bata as claras em neve na batedeira e adicione o açúcar e as gemas.
5. Diminua a velocidade e acrescente a farinha e o coco, batendo até incorporar.
6. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, levando ao forno preaquecido.
7. No creme de leite condensado, adicione o creme de leite e reserve.
8. Desenforme o bolo em cima de um pano, umedecendo a massa com um pouco de leite.
9. Espalhe o creme sobre a massa e polvilhe coco ralado.
10. Com cuidado, enrole a massa formando o rocamble e corte as pontas.
11. Transfira para um refratário, cubra com o restante do creme e finalize com coco ralado.
12. Sirva e delicie-se com essa maravilha de sabor.