



Rocambole de Doce de Leite

www.receitasdafia.com/receitas/rocambole-de-doce-de-leite

Deixe-se envolver pelo sabor irresistível do doce de leite e pela autenticidade brasileira desta receita de rocambole! É uma verdadeira celebração de sabores que nos remete às raízes da culinária nacional.

Rocambole de Doce de Leite

 90 min

 7 porções

Ingredientes

- 5 [ovos](#)
- 3 colheres de sopa de água
- 1/2 xícara de chá de açúcar peneirado
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de sopa de [essência de baunilha](#)
- 1/2 xícara de chá de [farinha de trigo](#) peneirada
- 1 colher de sopa de fermento químico peneirado
- 400 g de [doce de leite](#)
- [Açúcar de confeitiro](#)

Modo de Preparo

1. Coloque os ovos e a água em uma batedeira e bata até obter um creme fofinho.
2. Enquanto a batedeira estiver ligada, acrescente o açúcar aos poucos.
3. Desligue a batedeira e adicione o óleo, a essência de baunilha, misturando delicadamente com um fouet.
4. Incorpore a farinha e o fermento à massa, mexendo suavemente até obter uma massa fofa e homogênea.
5. Transfira a massa para uma assadeira forrada com papel manteiga e asse em forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 12 minutos.
6. Retire a massa do forno, deixe-a esfriar por cerca de 3 minutos, desgrude-a das laterais e polvilhe açúcar de confeitiro por cima.
7. Para soltar a massa da assadeira, coloque outro papel manteiga por cima e algum recipiente plano de apoio.
8. Vire a assadeira cuidadosamente, retire o recipiente e desgrude a massa do papel manteiga.
9. Escolha uma das pontas da massa como fim do rocambole, deixando um espaço de pelo menos 2 dedos sem recheio, e espalhe o doce de leite.
10. Enrole o rocambole com a ajuda do papel manteiga até o fim.
11. Salpique mais açúcar de confeitiro sobre o rocambole e sirva. Bom apetite!