



RECEITAS DA FIA

Rocambole de milho com goiabada

www.receitasdafia.com/receitas/rocambole-de-milho-com-goiabada

Aprenda a fazer esse delicioso rocambole de milho com goiabada. É bem fácil e a criançada vai adorar.

Rocambole de milho com goiabada

 60 min

 8 porções

Ingredientes

MASSA

- 6 [ovos](#) (claras e gemas separadas)
- 1 colher (chá) de sal
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de [fubá](#)
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Margarina para untar
- [Goiabada](#) cremosa para decorar

RECHEIO

- 1 xícara (chá) de goiabada cremosa
- 1/2 xícara (chá) de [creme de leite](#)

Modo de Preparo

1. Na batedeira, bata as claras em neve e, sem parar de bater, adicione as gemas, uma a uma, e o sal.
2. Alterne o açúcar e as farinhas, batendo a cada adição até homogeneizar.
3. Transfira para uma fôrma de 35cm x 45cm forrada com papel-manteiga untado. Leve ao forno médio, preaquecido por 20 minutos ou até firmar, sem deixar dourar.
4. Desenforme sobre um pano de prato limpo e úmido, retire o papel-manteiga e enrole como rocambole com o pano.
5. Deixe amornar, desenrole, espalhe os ingredientes do recheio misturados e enrole como rocambole.
6. Decore com a goiabada cremosa e sirva.