

ROCAMBOLE

Ingredientes (massa): 5 ovos, ½ xícara (chá) de farinha de trigo, ¼ xícara (chá) de açúcar, 2 colheres (sopa) de chocolate em pó, 1 colher (sobremesa) de fermento em pó, 1 pitada de sal.

Modo de preparo: Bater as claras até começar a espumar. Juntar as gemas peneiradas, o açúcar e o sal e bater bem até ficar bem cremoso. Adicionar, aos poucos, a farinha, o chocolate e o fermento peneirados e misturar delicadamente. Colocar a massa numa forma untada e forrada com papel manteiga e levar para assar em forno pré-aquecido (200°), por cerca de 15 minutos. Tirar o bolo do forno, deixar esfriar um pouco e espalhar o recheio. Enrolar com ajuda do papel manteiga e deixar enrolado até ficar bem frio.

Recheio

Ingredientes: 2 latas de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher (rasa) de manteiga, 100g de coco ralado.

Modo de fazer: Misturar todos os ingredientes e cozinhar até ficar cremoso. Deixar esfriar.

Cobertura (Ganache)

Ingredientes: 200g de chocolate meio amargo, 100g de creme de leite.

Modo de fazer: Derreter o chocolate e misturar o creme de leite.

