

ROCAMBOLE DE COCO E CHOCOLATE

Ingredientes (massa): 4 ovos, ½ xícara (chá) de açúcar, ½ xícara (chá) xícaras de farinha de trigo peneirada, ½ xícara de chocolate em po.

Modo de fazer: Aqueça o forno em temperatura média. Bata os ovos com o açúcar por 10 minutos ou até formar uma mistura fofa e bem clara. Desligue a batedeira e acrescente a farinha peneirada aos poucos, mexendo devagar com uma colher, para incorporar a farinha sem formar grumos. Despeje a massa numa assadeira média e untada. Leve ao forno, preaquecido, por 15 minutos ou até assar e dourar levemente. Reserve.

Recheio (Ganache): 300g de chocolate meio amargo, ½ caixa de creme de leite.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite e deixar descansar até ficar firme.

Recheio (Coco): 1 lata de leite condensado, 100g de coco ralado.

Modo de fazer: Misturar o leite condensado com o coco e deixar hidratar.

Montagem: Recheiar o rocambole com os dois recheios (ganache e coco) e enrolar.

