

# Rocambole de chocolate

**Ousados Moda - 18/07/2025**

Massa leve, recheio cremoso e um aroma de bolo saindo do forno. Com a Farinha de Trigo Renata, cada receita vira um abraço em forma de sobremesa.

## Ingredientes

Massa do rocambole:

5 ovos

5 colheres (sopa) de açúcar

1 xícara (chá) de Farinha de Trigo Tradicional Renata

2 colheres (sopa) de cacau em pó 100%

1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio e cobertura:

2 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado e derretido

1 xícara (chá) de creme de leite fresco

Açúcar para polvilhar

Preparo

1- Bata na batedeira os ovos até dobrar de volume. Junte o açúcar e bata mais um pouco. Em seguida coloque na peneira a farinha de trigo, o cacau e o fermento. Polvilhe sobre a massa e misture delicadamente.

2- Coloque em uma forma untada e forrada com papel manteiga e asse no forno preaquecido a 200°C por 20 minutos.

3- Polvilhe açúcar sobre o papel-manteiga e desenforme a massa ainda quente em cima do papel-manteiga.

4- Para o recheio misture os dois ingredientes, recheie o rocambole com uma parte dessa ganache, enrole o rocambole e leve para gelar. Cubra-o com a ganache.