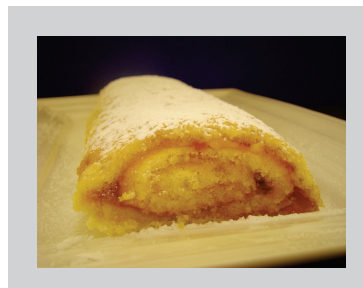


Rocambole de Geléia



Ingredientes

- 4 gemas (80g)
- 4 claras (160g)
- 6 colheres (sopa) de [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) (90g)
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo (60g)
- 1 colher (chá) de fermento em pó (5g)
- Geléia de sua preferência (200g)

Modo de Preparo

Bater na batedeira as claras em neve, adicionar as gemas e o [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#), sem parar de bater, desligar a batedeira, acrescentar a farinha de trigo, o fermento e mexer bem. Colocar em assadeira (30 x 40cm) forrada com papel manteiga e assar por mais ou menos 20 minutos em forno médio (180° C).



www.altoalegre.com.br

Rocambole de Geléia

Desenformar sobre um pano úmido, retirar o papel, espalhar a geléia e enrolar em forma de rocambole. Polvilhar [AÇÚCAR REFINADO ALTO ALEGRE](#) antes de servir.

Sobre a Receita

Grau de Dificuldade: médio
Tempo de Preparo: 50 minutos
Rendimento: 1 rocambole



www.altoalegre.com.br