

## Rocambole com Recheio de Chocolate

🕒 Tempo: 6 porções

🕒 Serve: 40 minutos

💬 Dificuldade: Médio



### Ingredientes:

#### Massa

6 colheres (sopa) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de essência de baunilha  
6 colheres (sopa) de açúcar  
198 ml de Clara de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff  
102 ml de Gema de Ovo Pasteurizada Sina Cheff

#### Recheio

200 g de chocolate ao leite  
1 lata de creme de leite  
2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro  
1 colher (sopa) de Margarina Uso Geral 80% de lipídios sem sal

### Modo de preparo:

#### Massa

Unte, forre com papel manteiga, unte novamente e enfarinhe uma assadeira de 30 x 22 cm. Bata as Claras de Ovo Pasteurizada Resfriada Sina Cheff em neve e reserve. Bata as Gemas de Ovo Pasteurizada Sina Cheff com o açúcar e a essência até obter um bom creme. Acrescente a farinha e bata até misturar bem. Somente mexendo, adicione as claras em neve. Coloque a massa na assadeira e leve para assar por aproximadamente 35 minutos. Retire do forno e quando morno, desenforme sobre um pano úmido. Retire o papel manteiga, enrole como rocambole com o auxílio do pano. Deixe esfriar completamente.

#### Recheio

Derreta o chocolate em banho-maria, acrescente o creme de leite, a Margarina Uso Geral 80% de lipídios sem sal e misture bem. Deixe esfriar.

#### Montagem

Desenrole o rocambole, distribua o recheio uniformemente por toda a massa e enrole novamente. Pulverize o rocambole com açúcar de confeiteiro e decore a gosto.