

ROCAMBOLE COM COBERTURA DE CAFÉ

INGREDIENTES

Para o pão de ló de chocolate

3 ovos grandes (se forem pequenos, use 4)

1 pitada de sal

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó (pode ser 100% cacau)

1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento químico

Para a cobertura e recheio

1 lata de leite condensado

150 g de manteiga (temperatura ambiente)

café solúvel em pó fino a gosto

MODO DE PREPARO

Comece colocando numa tigela em separado a farinha de trigo, o chocolate em pó e o fermento (peneirados, se possível, para não criar bolinhas na massa)

Depois, adicione as gemas uma de cada vez nessa mistura

Por fim, tire essa mistura fofa e cremosa da batedeira e adicione ao poucos os ingredientes secos mexendo com uma espátula para incorporar bem à massa, mas sem perder o ar das claras

Despeje a massa em forma retangular média, forrada com papel manteiga (o que facilita enrolar o rocambole depois de recheado)

Como a massa é fina e leve, deve assar rápido, em torno de 25 minutos

Cozinhe o leite condensado na panela de pressão por 30 minutos aproximadamente

Deixe esfriar bem

Na batedeira, acrescente a manteiga e o leite condensado cozido, batendo até virar um creme bem aerado (buttercream)

Recheie a massa depois que esfriar para não derreter o creme de manteiga

Enrole o rocambole e utilize o restante do creme para cobrir

Leve à geladeira até ficar firme a cobertura