

Rendimento: 1 rocambole



Ingredientes

- 3 $\frac{3}{4}$ xícaras (chá) de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de margarina
- $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 5 ovos
- 2 colheres (sopa) de fermento biológico
- 1 pitada de sal
- $\frac{3}{4}$ xícara (chá) de água
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de uvas passas
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de frutas cristalizadas

Recheio:

- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de cerejas picadas
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de nozes picadas
- 40 g de mel
- 100 g de Fondant industrializ
- 50 g de chocolate derretido

Modo de Preparo

Colocar na batedeira todos os ingredientes da massa e bater até obter uma mistura lisa e homogênea. Em seguida, acrescentar as passas e as frutas cristalizadas e misturar bem. Deixar a massa descansar por 30 minutos coberta com um plástico. Abrir a massa com um rolo, em formato retângulo, rechear com as nozes, o mel e as cerejas e fechar como um rocambole. Colocar em uma assadeira untada e enfarinhada. Deixar crescer novamente até dobrar de volume. Levar ao forno médio (180°C) por aproximadamente 40 minutos ou até que esteja dourada. Deixar esfriar e decorar com o fondant, o chocolate e as cerejas.

Como derreter o chocolate: colocar o chocolate em um refratário e derretê-lo em banhomaria ou no microondas por aproximadamente 2 minutos.

Como derreter o fontant: colocar em um refratário e levar ao fogo em banho-maria até derreter completamente. Aplicar imediatamente.

Tempo de preparo: 4 horas.