

Rocambole de Geléia

Rendimento: 1 rocambole



Ingredientes

- 4 gemas
- 4 claras
- 6 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) fermento em pó
- 200 g de geléia de sua preferência

Modo de Preparo

Bater na batedeira as claras em neve, adicionar as gemas e o **Açúcar Refinado Alto Alegre**, sem parar de bater. Após bater, acrescentar a farinha de trigo, o fermento e mexer bem. Colocar em assadeira (30x40cm) forrada com papel manteiga e assar por aproximadamente 20 minutos em forno médio (180°C). Desenformar sobre um pano úmido, retirar o papel, espalhar a geléia, enrolar em forma de rocambole e polvilhar **Açúcar Refinado Alto Alegre** antes de servir.

OBS: Você pode decorar com morango por cima do rocambole, com folhas de hortelã.

Tempo de preparo: 50 minutos.