



ROCAMBOLE DIET

CHEF: GALIANA FRAGA

Ingredientes

- 05 ovos
- 01 colher (sopa) de Multi-adoçante
- 01 colher (sopa) de maizena
- 01 xícara (chá) de farinha de trigo
- 01 colher (chá) de fermento em pó
- 01 colher (chá) de casca de limão ralado
- 01 colher (sopa) de litesse

Preparo

Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma e o Multi-adoçante sempre batendo. Desligue a batedeira e incorpore a farinha peneirada com o fermento. Coloque a massa em uma assadeira, untada e polvilhada de farinha de trigo. Asse em forno quente a 180°C. Não deixe corar. Despeje ainda quente sobre um guardanapo úmido, enrole e deixe esfriar. Abra depois de frio e recheie com doce de leite diet.

Galiana Fraga - Especialista em doces dietéticos
31 3287.2763