



Rocambole de laranja

Ernani Sávio
ernanisavio@hotmail.com
(31) 9927-0726

Ingredientes:

Receita para 10 pessoa

350 gramas ou menos de açúcar fina;
Caldo de 1 ½ de laranja;
Sumo de 1 ½ de laranja;
9 ovos inteiros;
2 colheres (sopa) de grand marnier ou contreau ou curaçao branco;

Modo de fazer:

- 1 - Ralar a casca de laranja.
- 2 - Espremer o caldo das laranjas.
- 3 - Acender o forno, 300 em baixo e 180 em cima.
- 4 - Em uma tigela, coloque os ovos e bata com um fouet.
- 5 - Acrescentar o açúcar, o sumo e o caldo das laranjas. Mexer bem com um a colher de pau. Colocar o grand marnier.
- 6 - Em um tabuleiro de 25 cm por 35 cm, bem untado de manteiga, forrado por cima de papel manteiga, também untado de manteiga, colocar a massa e levar para assar por cerca de 30 minutos.
- 7 - Retirar o tabuleiro do forno e virar o rocambole sobre um pano úmido. Retirar o papel manteiga com as mãos de gato e enrolar o rocambole com o auxílio do pano. Deixar enrolado até esfriar.
- 8 - Colocar o rocambole em um prato apropriado, polvilhar glaçúcar, enfeitar com fatias de laranjas cortadas ao meio. Se quiser, pode flambar com um licor de laranja.
- 9 - Servir em temperatura ambiente.

ALC Comunicação e Marketing

Rua Estácio de Sá, 10/24 - Gutierrez - Belo Horizonte/MG 30.430-010 Tel.: 31 3337.2533
falecom@programavivercomestilo.com.br www.programavivercomestilo.com.br