



## Culinária BPT

se você quiser publicar suas receitas, envie para:  
webmaster@brazilianpacifictimes.com

### ROCAMBOLE



#### INGREDIENTES:

- 6 ovos
- 6 colheres de água
- 12 colheres de açúcar
- 12 colheres de farinha de trigo
- 1 colher de fermento
- Manteiga
- 1 lata de leite condensado
- Chocolate granulado.

#### MODO DE PREPARO:

Bater as claras com água até ficarem firmes. Acrescentar as gemas e tornar a batê-las. Em seguida, colocar o açúcar, a farinha de trigo peneirada com o fermento, sempre batendo. Levar para assar em uma assadeira untada com manteiga. Depois de assado, colocá-lo ainda quente sobre um pano de prato ou guardanapo molhado e polvilhado com açúcar refinado.

#### MODO DE PREPARO (RECHEIO):

Em uma panela de pressão com água, colocar uma lata de leite condensado e deixá-lo cozinhar por uma hora. Em seguida, espalhar o doce sobre o rocambole, reservando uma colher (sopa) de doce para passar como cobertura. Enrolar o rocambole em um pano de prato. Depois de pronto, cobrir com uma camada fina de doce e, sobre ele, enfeitar com chocolate granulado.

### ROSCA JULIANA



#### INGREDIENTES:

- 3 ovos,
- 1 ½ xícara de açúcar,
- 3 colheres de sopa bem cheias de margarina,
- ½ copo de fermento de padaria,
- 4 copos de leite morno,
- 2 quilos de farinha de trigo,
- 1 pitada de sal.

#### MODO DE PREPARO:

Em um copo de leite morno dissolva o fermento e reserve. Em uma bacia plástica peneire a farinha e acrescente os demais ingredientes e vá juntando o leite com o fermento. Amasse bem e sove bastante. Faça tranças com a massa e coloque em assadeiras polvilhando com açúcar cristal.

Cubra com pano de prato seco e deixe para crescer em lugar quente por no mínimo ½ hora. Ponha para assar em forno preaquecido até dourar (aproximadamente 30 a 40 minutos).