





Rocambole

INGREDIENTES

Pré-Mistura Pão de Ló Bravíssimo	1000g
Água gelada	400g
Ovos	600g
Recheio Vó Ana Sabores	900g
Açúcar Gelado Vó Ana	30g

É um dos bolos mais tradicionais da confeitaria, ele tem textura macia e leve.

 **RENDE APROX.**

Massa crua	2930g
12 Unidades	245g

MODO DE PREPARO

1. Colocar a mistura, ovos e água na batedeira e bater em velocidade alta por 8 minutos.
2. Espalhar a massa em três assadeiras de 40x60 forradas com papel manteiga.
3. Em seguida, levar para assar em forno pré-aquecido a 180°C por 8 minutos.
4. Depois de frio, desenforme, espalhe o recheio de sua preferência e enrole.
5. Polvilhe açúcar gelado por cima, corte em quatro partes e coloque na embalagem HM 06 P.

OPÇÕES DE RECHEIO VÓ ANA: morango, damasco, frutas vermelhas, goiaba, baunilha, quatro leites, coco, chocolate e abacaxi.