

# Rocambole

1274

## Ingredientes

### Preparo

2kg Farinha De Trigo

1L Água

2kg Açúcar Refinado

4kg Ovos

200g Volumex Volumex

80g Arti F Arti F



## Modo de Fazer

01. Colocar na batedeira todos os ingredientes.
02. Bater em velocidade alta (velocidade 3) por aproximadamente 6 minutos.
03. Untar as formas e forrar com papel manteiga.
04. Colocar 600 g de massa em cada forma (forma com 58 cm comprimento x 39 cm largura x 4 cm altura).
05. Fornear a 210°C por aproximadamente 8 minutos ou até o ponto.
06. Deixar esfriar.
07. Cobrir a superfície com recheio a gosto.
08. Enrolar com o auxílio de papel.

## Dicas

- Para preparar o rocambole de chocolate, deve-se adicionar 200 g de chocolate em pó e aumentar a quantidade de água.

## Rendimento / Quebra

15 Unidades de 500 g

## Validade

120 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Batedor Tipo Globo

---

Balança

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	166	8
V. Energético (kJ)	696 kJ	8
Carboidratos (g)	28	9
Proteínas (g)	5.7	11
Fibra Alimentar (g)	0	0
Sódio (mg)	86	4
Açúcares (g)	1.0 g	**
Açúcares totais (g)	16	
Aç adicionados (g)	16	32
Gorduras totais (g)	3.6	6
Gorduras saturadas (g)	1.3	7
Gorduras trans (g)	0	0