

# rocambole recheado com goiabada

cobertura de açúcar e canela, tostada com um espeto de ferro quente caramelizando o açúcar...

4 ovos

8 colheres de açúcar refinado

8 colheres de farinha de trigo

1 colher desopa de fermento em pó

1/2 xícara de chá de leite

1 colherzinha de café de sal

essência de baunilha

bater as claras em neve, juntar as gemas e depois, o açúcar. bater bem, depois juntar a farinha de trigo peneirada com sal. dissolver o fermento no leite e juntar à massa com a essência. levar ao forno em assadeira untada retangular. depois de assado, virar a forma sobre um pano de copa umidecido. rechear a massa e enrolar, usando o pano para ajudar. jogar o açúcar com a canela e caramelizar com o espeto quente.