

Rocambole com morango - Bisquitrolle mit Erdbeeren

Chef Heiko Grabolle

INGREDIENTES

4 ovos
200 gramas de açúcar
100 gramas de farinha de trigo
100 gramas de amido de milho (maisena)
3 – 5 gramas de fermento
Raspas de 1/2 limão
Recheio de sua preferência.



PREPARAÇÃO

Separar as gemas das claras.
Bater as gemas com 2/3 de açúcar em cima de um banho maria até a massa obter uma consistência, dobrar o volume e fica branca.
Bater clara em neve com o restante das claras e açúcar.
Misturar tudo e acrescentar lentamente a farinha, o fermento e o amido de milho peneirado.
Finalizar a mistura com as raspas de limão.
Espalhar a massa numa travessa de metal sobre papel manteiga e assar por 15 minutos a 160°C.
A massa deve obter uma coloração marrom por cima.
Tirar do forno e virar por em cima de uma pano úmido polvilhado com açúcar.
Tirar rapidamente o papel manteiga e espalhar o recheio por cima da massa.
Enrolar igual à foto abaixo e deixar descansar por mais uns 30 minutos.
Servir em rodela com calda de sua preferência.