

# 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.