

Hortifruti União na cozinha

Rocambole de Maná-cubiu

Geléia de Maná-cubiu

3 ovos

1/2 Kg de trigo

1 1/2 xícara de açúcar

1/2 litro de água

Coloque na batedeira o açúcar, o trigo, os ovos e aos poucos acrescente a água até a massa dar consistência de massa de bolo (pão-de-ló). Unte uma forma retangular com manteiga, coloque a massa e leve ao forno pré-aquecido por um período de 30 minutos. Depois de assado, recheie o pão-de-ló com geléia de Maná-cubiu.

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 45 minutos