

BOLO DE ROLO TRADICIONAL

INGREDIENTES (Massa): 300g de farinha de trigo, 300g de açúcar, 300g de manteiga, 6 ovos.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater a manteiga com o açúcar até ficar um creme homogêneo e de cor clara. Acrescentar as gemas e continuar batendo. Adicionar a farinha de trigo aos poucos e as claras em neve. Espalhar a massa em 3 assadeiras forrada com papel manteiga ou untada e enfarinhada e levar para assar durante 5 ou 6 minutos. Ainda com as massas nas formas, passar uma fina camada do doce (goiabada ou doce de leite). Enrolar a massa como se fosse um rocambole, pelo lado mais comprido, apertando ligeiramente. Reservar para receber a próxima camada de massa. Polvilhar açúcar refinado.

RECHEIO: 1½ xícara (chá) de água, 500g de goiabada cortada em pedaços.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo a goiabada com a água, mexendo às vezes, até derreter. Deixar esfriar.

