

BOLO DE ROLO SALGADO

Ingredientes (massa): 6 gemas, 6 claras, 6 colheres (sopa) de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de manteiga derretida, 1 colher (chá) de fermento em pó, 1 colher (chá) de sal.

Modo de fazer: Bater as claras em neve e reservar. Bater as gemas, misturar a farinha de trigo, a manteiga, o fermento, o sal e adicionar as claras em neve aos poucos. Assar em forma própria untada e enfarinhada. Assar o bolo sem deixar dourar. Retirar do forno, passar uma camada de cream cheese ou requeijão, uma camada de frango e enrolar.

Recheio

Ingredientes: ½ kg de peito de frango desfiado e refogado; requeijão ou cream cheese.

