

LEMBRANCINHAS DE BOLO DE ROLO

Ingredientes (Massa): 300g de açúcar refinado peneirado, 300g de farinha de trigo sem fermento, 6 ovos, 300g de margarina.

Modo de preparo: Bater a manteiga com o açúcar até clarear. Adicionar os ovos um a um, batendo bem. Acrescentar a farinha de trigo aos poucos, misturando bem. Untar a forma com manteiga ou desmoldante e espalhar a massa. Levar para assar em forno preaquecido (200°), por cerca de 5 a 7 minutos. Retirar do forno e com a massa ainda quente, passar o doce de leite, enrolar ou cortar nos formatos desejados.

Ingredientes (recheio): Doce de leite.

