

BOLO DE ROLO ESTAMPADO

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. Separar uma pequena porção da massa e colorir nas cores desejadas. Forrar a forma com papel manteiga, untar novamente com manteiga, fazer os desenhos com a massa colorida numa parte da forma (1/3 da forma). Levar à geladeira até endurecer. Retirar da geladeira e espalhar o restante da massa. Levar para assar em forno preaquecido (200°), por cerca de 5 a 7 minutos. Retirar do forno e com a massa ainda quente, rechear com o doce de leite e enrolar.

Ingredientes (recheio): Doce de leite.

