

BOLO DE ROLO NAKED CAKE

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 numa assadeira untada e enfarinhada e levar para assar durante 5 ou 6 minutos. Com uma espátula ou um pincel, espalhar um pouco de doce de leite. Reservar para receber a próxima camada de massa.

RECHEIO: Doce de leite.

