

# ROLINHO ASSADO DE CREME, MASSA FOFINHA E RECHEIO SUPER CREMOSO E DELICIOSO!

## INGREDIENTES

700g de farinha de trigo especial

1 ovo

1 1/2 colher (sopa) de fermento biológico seco

3/4 de copo de óleo de canola

200g xícara de açúcar

1 colher (sobremesa) de sal

300g de mandioquinha cozida e amassada

1 1/2 xícara de leite

Recheio

500ml de leite

250g de açúcar

75g de farinha de trigo

4 gemas

essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

Cozinhe a mandioquinha, amasse como para purê. Reserve.

Junte o ovo, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento.

Acrescente a farinha de trigo peneirada e o purê de mandioquinha e alterne com o leite, adicionado aos poucos, amassando até que fique uma massa homogênea.

Cubra com um plástico e deixe crescer.

Prepare o creme, levando ao fogo o leite com metade do açúcar até que comece a ferver.

Junte a farinha de trigo misturada com o restante do açúcar e mexa para não embolotar até que esteja cozido.

Adicione as gemas e a baunilha e misture mais um pouco.

Com um rolo, abra a massa na espessura de 0,5cm.

Corte em tiras de 3cm x 20cm e enrole em tubinhos de alumínio.

Pincele com gema e leve os tubinhos ao forno, em forma untada, até que dourem.

Depois de assados, retire os tubinhos e recheie com o creme.

Polvilhe com açúcar de confeiteiro.

<https://areceitadavez.com.br/receita/14117-rolinho-assado-de-creme-massa-fofinha-e-recheio-super-cremoso-e-delicioso.html>