

BOLO DE ROLO, SUPER FÁCIL DE FAZER E DELICIOSO!

INGREDIENTES

Massa

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 10 colheres (sopa) de manteiga
- 5 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

Recheio

- 300 g de goiabada em barra ou
- 400 g de goiabada cremosa

MODO DE PREPARO

Massa: bata a manteiga e o açúcar até obter um creme fofo e claro. Acrescente os ovos um a um batendo sempre. Se desejar, nesse momento adicione a essência. Diminua a batedeira para a velocidade mínima e, aos poucos, acrescente a farinha de trigo. Bata o suficiente apenas para misturar a massa. Preaqueça o forno à 240°C. Espalhe cerca de 4 a 5 colheres de massa com o auxílio de uma espátula de cortar bolo em cada assadeira. Cada camada leva aproximadamente de 3 a 4 minutos para assar. Você saberá o ponto certo quando a massa estiver opaca e não colar no seu dedo. Tire imediatamente para não passar do ponto. Espalhe o recheio e enrole ainda quente. Faça do mesmo modo com as demais camadas, porém você irá juntá-las pela emenda. Decore com açúcar.

Recheio: se usar goiabada em barra, cozinhe em 500 ml de água. Derreta a goiabada com água em fogo baixo e deixe engrossar até atingir a textura desejada para espalhar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15313-bolo-de-rolo-super-facil-de-fazer-e-delicioso.html>