

Bolo de Rolo

Brasil - Receita típica do Estado de Pernambuco

INGREDIENTES

2 xícaras de manteiga
3 xícaras de açúcar
4 xícaras de farinha de trigo
9 ovos
1 colher de sopa de fermento
1 lata de goiabada
(doce de goiaba de corte)
1 cálice de vinho do Porto



PREPARAÇÃO

Este bolo não deve ser feito na batedeira.

Coloca-se o açúcar com a manteiga em uma caçarola e bate-se bem. Vai acrescentando-se os ovos um a um sempre batendo.

Depois em vez de bater mistura-se a farinha e o fermento.

Em um tabuleiro de alumínio bem fino espalha-se um pouco de manteiga polvilha-se com farinha de trigo e põe-se a massa bem fininha.

Leva-se ao forno para assar com cuidado pois não pode queimar e como é muito fino assa muito rápido.

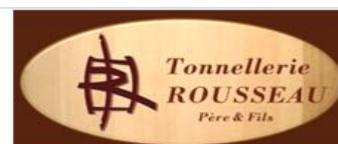
Quando assado solta-se as beiradas com uma faca e vira-se imediatamente em uma toalha de prato húmida.

Espalha-se rapidamente o doce de goiaba e enrola-se como um rocambole.

Deixa-se enrolado e apertado com a toalha e quando nova forma estiver pronta faz-se o mesmo processo enrolando assim sucessivamente.

Dá 6 a 7 tabuleiros

Modo de fazer o recheio: Com um garfo amassa-se o doce misturando o vinho do porto para que o doce se transforme numa pasta.



Alberto Ramos Moreira

935 626 736

a.t.moreira.email@sapo.pt

