

BOLO DE ROLO DO NORDESTE FEITO POR ELKER LIMA

INGREDIENTES

1 tablete de goiabada
1 cálice de vinho do porto
250 g de açúcar refinado
250 g de manteiga
250 g de farinha de trigo
5 ovos
150 ml de água

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira o açúcar e a manteiga, quando estiver uma pasta, ainda batendo, acrescente um a um dos 5 ovos.

Depois, acrescente a farinha de trigo, mexa mais um pouco e está pronta a massa.

Leve ao forno preaquecido e forma própria para bolo de rolo untada com manteiga e farinha de trigo.

Coloque a massa na forma com ajuda de um pincel para que a massa fique fina.

Aproximadamente 5 minutos no forno (dependendo do forno), a 180° C.

Recheio coloque no fogo o tablete de goiabada cortada com 150 ml de água até derreter mexendo.

Quando ferver, coloque o cálice de vinho do porto e deixe esfriar.

Coloque um pano de prato de algodão com açúcar refinado sobe o pano, a massa ainda quente coloque no pano, em seguida a goiabada.

Então comece a enrolar a massa ainda quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20539-bolo-de-rolo-do-nordeste-feito-por-elker-lima.html>