

BOLO DE ROLO ROMEU E JULIETA

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 em 3 assadeiras forrada com papel manteiga ou untada e enfarinhada e levar para assar durante 5 ou 6 minutos. Ainda com as massas nas formas, passar uma fina camada de goiabada e cream cheese. Enrolar a massa como se fosse um rocambole, pelo lado mais comprido, apertando ligeiramente. Reservar para receber a próxima camada de massa. Polvilhar açúcar refinado.

RECHEIO: 1\2 xícara (chá) de água, 500g de goiabada cortada em pedaços.

MODO DE FAZER: Levar ao fogo a goiabada com a água, mexendo às vezes, até derreter. Deixar esfriar.

BOLO DE ROLO SALGADO

INGREDIENTES (Massa): 200g de farinha de trigo, 200g de manteiga, 5 ovos, 1 pitada de sal.

MODO DE FAZER: Bater as claras em neve e reservar. Bater a manteiga e as gemas. Acrescentar, aos poucos, a farinha de trigo, o sal e, por último, as claras em neve. Assar em forma de bolo de rolo untada e enfarinhada, por cerca de 5 minutos.

RECHEIO: Maionese, azeitona, ketchup, mostarda.

MODO DE FAZER: Bater todos os ingredientes no processador até formar um creme.

Inês Donato

Cursos de Confeitaria



Telefones: (81) 3272.1945 | 9155.9059
e-mail: inesdonatoconfeitaria@gmail.com
[inesdonatoconfeitaria@facebook.com](https://www.facebook.com/inesdonatoconfeitaria)
[inesdonatoconfeitaria@orkut.com](https://www.orkut.com.br/inesdonatoconfeitaria)