

BOLO DE ROLO



RECEITAS DE BOLO DE ROLO

BOLO DE ROLO

Ingredientes

- ☐ 250 gr açúcar
- ☐ 250 gr manteiga
- ☐ 5 unidades de ovo
- ☐ 250 gr farinha de trigo
- ☐ 1/2 lata de goiabada

Como Fazer

1.

Bate bem o açúcar e a manteiga.

2.

Junte as gemas, uma a uma.

3.

Depois, as claras em neve.

4.

Acrescente o trigo peneirado e misture, delicadamente.

5.

Divide a massa em 7 assadeiras rasas, untadas com manteiga e trigo.

6.

Em forno pré-aquecido asse uma de cada vez, por pouco tempo.

7.

Desinforme em toalha polvilhada com açúcar.

8.

Recheie com a goiabada derretida e enrole rapidamente, com ajuda da toalha.

9.

Repita o mesmo processo, até a última camada.

10.

Coloque no prato de servir e polvilhe açúcar.

BOLO DE ROLO COM RECHEIO DE GOIABA

Ingredientes

Massa:

250g de manteiga

250 de açúcar

5 ovos

250g de farinha de trigo

Açúcar (para polvilhar)

Recheio:

1 lata de goiabada

125ml de água

50ml de vinho do Porto

Modo de preparo

Massa:

Bata a manteiga e o açúcar.

Acrescente os ovos inteiros, um a um.

Junte a farinha de trigo e bata até obter uma mistura homogênea.

Unte duas formas retangulares com manteiga e farinha de trigo.

Espalhe a massa, deixando-a bem fina, com mais ou menos dois dedos, e leve ao forno preaquecido a 200°C, por três minutos, no máximo. Retire.

Vire o bolo em um pano de prato polvilhado de açúcar.

Espalhe a goiabada derretida e enrole ainda quente.

Espere esfriar e corte em fatias.

Recheio:

Corte a goiabada em cubos, coloque na batedeira com a água e bata até a mistura ficar cremosa.

Leve ao fogo e cozinhe até ferver, mexendo sempre.

Acrescente o vinho do Porto e misture bem. Deixe esfriar e reserve.

BOLO DE ROLO

Recheio

1 lata (700 g) de goiabada, grosseiramente picada

1 xícara de água

Massa

250 g de manteiga em temperatura ambiente

1 1/4 xícara de açúcar

6 claras

6 gemas

2 xícaras de farinha de trigo peneirada

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Manteiga para untar

Farinha para polvilhar

5 colheres (sopa) de açúcar para polvilhar

Modo de preparo

Preparo: 2horas › Pronto em: 2horas

Recheio. Coloque a goiabada e a água em uma panela , leve ao fogo e mexa com uma colher de pau até derreter e formar uma pasta. Retire do fogo e deixe esfriar.

Massa. Coloque na batedeira a manteiga e o açúcar e bata até formar um creme fofo e claro. Retire e coloque em uma tigela. Reserve.

Lave bem a tigela da batedeira e os batedores. Bata as claras em neve na batedeira. Junte as gemas uma a uma e bata até ficarem bem misturadas.

Desligue a batedeira e acrescente a farinha aos poucos e o fermento. Mexa delicadamente com uma colher de pau ou espátula de silicone, até que a farinha seja incorporada.

Junte o creme de açúcar e manteiga reservado e misture delicadamente com a colher. Reserve.

Vire uma assadeira retangular de 25 x 35 cm de cabeça para baixo e unte e enfarinhe sua base. Com uma colher vá colocando aos poucos a massa, espalhando-a de modo que forme uma camada bem fina e nivelada.

Leve a assadeira de cabeça para baixo para assar em forno médio preaquecido, por 10 minutos, não deixando a massa dourar. Fique de olho principalmente nas bordas.

Repita esse procedimento mais 4 vezes, usando mais 4 assadeiras ou limpando a primeira, de modo a conseguir 5 massas finas de bolo.

Quando o primeiro bolo assar, retire-o da assadeira ainda quente e coloque em um pano de prato limpo e úmido, polvilhado com meia colher de açúcar cristal.

Enrole o bolo com a ajuda do pano e desenrole rapidamente. Passe o recheio de goiabada com pincel e enrole novamente com um rocambole, apertando bem. Reserve.

Tire a segunda forma do forno, coloque em um pano de prato limpo e úmido, polvilhado com meia colher de açúcar cristal. Enrole e desenrole rapidamente o rocambole. Espalhe o recheio de goiabada sobre o segundo bolo.

Peque o primeiro bolo já enrolado e coloque-o em uma das extremidades do segundo bolo aberto. Enrole os 2 juntos, pressionando levemente. Reserve.

Repita esse processo com os outros 3 bolos, até formar um rocambole espesso. Quando terminar de enrolar todos os bolos, polvilhe com o que restou de açúcar.

Enrole o rocambole firmemente em papel manteiga e tprça as extremidades do papel, como se fosse uma bala. Mantenha em local fresco até a hora de servir. Esse bolo transporta bem enrolado no papel manteiga.

BOLO DE ROLO DE DOCE DE LEITE

Ingredientes

Rende: 1 bolo

Massa

200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente

200g de açúcar

6 gemas

200g de farinha de trigo

1 colher (chá) de fermento químico em pó

6 claras em neve

Recheio

400g de doce de leite cremoso

100g de creme de leite fresco

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de preparo

Preparo: 1hora30mins › Pronto em: 1hora30mins

Preaqueça o forno médio (180°C).

Para o recheio, junte o doce de leite e o creme de leite. Reserve.

Bata a manteiga com o açúcar na batedeira em velocidade média até obter um creme. Junte as gemas. Adicione a farinha de trigo e o fermento. Por último, acrescente as claras em neve manualmente.

Em uma forma untada, coloque 5 colheres (sopa) de massa e espalhe bem. Asse por 3 minutos e retire do forno. Vire a massa sobre um pano úmido, coloque o recheio e enrole como um rocambole. Repita esse procedimento e enrole o segundo bolo com o primeiro e assim sucessivamente até que a massa acabe.

Polvilhe com açúcar de confeiteiro.

BOLO DE ROLO PERNAMBUCANO

Ingredientes

250 g de açúcar

250 g de manteiga sem sal

5 ovos

250 g de farinha de trigo

½ lata de goiabada derretida em um pouco de água

Modo de preparo

Bata o açúcar e a manteiga. Depois, junte as gemas - uma de cada vez - e acrescente as claras batidas em neve. Em seguida, despeje a farinha de trigo (peneirada) e misture tudo delicadamente.

Divida, então, a massa em duas metades. Asse uma das partes em uma assadeira quadrada e bem rasa untada com manteiga e trigo em forno preaquecido (180°C). Quando o bolo estiver dourado, desligue o forno. Não espere esfriar para tirá-lo da forma. Use uma toalha polvilhada com açúcar refinado como apoio.

Em seguida, passe a goiabada derretida sobre a superfície do bolo, enrolando-o rapidamente, mas com muita delicadeza. Cuide para que fique bem firme.

Repita o mesmo processo com a segunda parte da massa. Depois de montado, polvilhe com açúcar. Pronto, você terá dois lindos bolos de rolo.