

Bolo de Rolo

INGREDIENTES PARA 40 FATIAS

250g de manteiga ligeiramente amolecida
280g de açúcar
(1 e ½ chávena de chá)
350g de farinha de trigo com fermento
(3 chávenas de chá)
6 ovos XL
Açúcar para polvilhar
400g de goiabada cortada em pedaços
60 ml de água
Papel vegetal para forrar
Manteiga para untar



Tempo de preparação: 1 hora e 20 minutos
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.15 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/bolo-rolo-42841/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho, coloque a goiabada e a água. Deixe derreter em lume brando e mexa de vez em quando.
Quando a goiabada estiver derretida, retire do lume.
2. Entretanto, unte o tabuleiro do forno com manteiga.
Forre-o com papel vegetal e unte-o novamente com manteiga.
3. Numa tigela, coloque a manteiga e o açúcar. Bata muito bem até que fique um creme esbranquiçado.
Parta os ovos e separe as gemas das claras. Enquanto bate, adicione as gemas uma a uma. Bata até que fique um creme homogéneo.
4. Coloque as claras numa tigela e bata-as em castelo até que fiquem bem firmes.
Aos poucos e alternadamente, envolva com o creme, a farinha e as claras batidas em castelo.
Depois da massa bem envolvida, coloque ¼ dentro do tabuleiro forrado com papel vegetal.
Com uma espátula, espalhe bem a massa de forma que fique uma camada bem fina.
5. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer entre 3 a 5 minutos.
Passado o tempo, toque com o dedo na massa e se não colar, significa que está cozida.
Retire do forno e vire-a rapidamente sobre um pano húmido.
Caso a massa não fique direita, ajeite-a com cuidado.
6. Sobre a massa quente, espalhe um pouco de goiabada derretida de forma que fique uma camada fina e uniforme.

Caso a goiabada comece a ficar muito espessa, aqueça ligeiramente para que derreta.
Se for necessário, acrescente mais um pouco de água.
7. Com a ajuda do pano, enrole cuidadosamente a torta pelo lado mais curto do retângulo e aconchegue bem.
Depois da torta enrolada, reserve-a por cima de um pano húmido ou sobre uma folha de papel vegetal.
8. Para completar esta receita, vão ser necessários mais 3 retângulos de bolo.
Repita o processo 3 vezes de forrar o tabuleiro com papel vegetal, untá-lo com manteiga, espalhar ¼ de massa, cozer entre 3 a 5 minutos, desenformar e espalhar um pouco de goiabada uniformemente sobre a massa.
Após completar o passo de barrar cada retângulo com a goiabada, coloque na extremidade mais curta a torta anterior e enrole com cuidado, aconchegando bem para que as tortas fiquem bem unidas.
9. Espalhe açúcar uniformemente sobre a torta.
Com uma faca afiada, corte as pontas e deixe repousar durante 2 horas.
Sirva o rolo cortado em fatias bem finas.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!