

# FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

## Bolo de Rolo

### CATEGORIA

Sobremesas

### CHEF RESPONSÁVEL

Alex Sotero e equipe

### Descrição

Bolo tradicional pernambucano com camadas finas de goiabada.

### INGREDIENTES

Ovos, açúcar, farinha de trigo, manteiga, goiabada.

### MODO DE PREPARO

Prepara-se uma massa fina que é assada em camadas. Entre cada camada, espalha-se goiabada derretida. Enrola-se ainda quente.

### TEMPO MÉDIO DE PREPARO

2 horas

### RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Contém lactose | Contém ovo | Contém glúten

### SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Fatias finas

### HARMONIZAÇÃO

Café ou chá

### CUSTO MÉDIO

R\$ 25-30

Versão: v1.0 | Data: 27/07/2025