



Bolo de Rolo

Ingredientes:

- 10 c. (sopa) de manteiga
- 1 1/2 xíc. de açúcar
- 5 ovos
- 1 c. (chá) de essência de baunilha
- 2 xíc. de farinha de trigo
- Goiabada

Modo de fazer:

1. Bata a manteiga e o açúcar na batedeira.
2. Adicione os ovos um por um, depois a baunilha.
3. Por último, adicione a farinha de trigo.
4. Passe a massa pra uma forma de modo que ela fique bem fininha e coloque no forno pré-aquecido por 10 minutos.
5. Derreta a goiabada até ela ficar ralinho.
6. Passe a massa pra um pano de prato coberto de farinha de trigo e adicione a goiabada derretida.
7. Enrole a massa e repita o processo até o bolo ficar do tamanho desejado.