

# Receitas da Cleo Herrera

## BOLO DE ROLO



### INGREDIENTES

---

- 200 Gramas de manteiga;
- 200 Gramas de açúcar;
- 200 Gramas de farinha de trigo peneirada;
- 4 Ovos;



### RECHEIO

---

- 300 Gramas de goiabada cascão;
- 4 Colheres de água;

Preparo: Levar todos os ingrediente em fogo médio, e deixar ferver, até ficar cremoso.

### MODO DE PREPARO

---

- Bater primeiro a manteiga com o açúcar, acrescente as 4 gemas;
- Logo em seguida misture a farinha delicadamente;
- Depois bater com fouet, acrescente as claras em neve;
- Leve ao fogo pré-aquecido em 170/ 180 graus por aproximadamente de 2 a 4 minutos. (varia de acordo com o forno).

