



## Bolo de rolo

[www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-rolo](http://www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-rolo)

Aprenda a fazer esse Bolo de rolo e surpreenda o paladar de toda a família. Fica delicioso e macio todos vão adorar!

Bolo de rolo or type unknow

 60 min

 12 porções

### Ingredientes

#### RECHEIO

- 1/2 xícara (chá) de [leite](#)
- 1/2 colher (chá) de essência de [baunilha](#)
- 2 [gemas](#)
- 2 colheres (sopa) de [açúcar](#)
- 1 colher (sopa) de [manteiga](#)
- 1 1/2 xícara (chá) de [castanha de caju](#) sem sal, moídas

#### MASSA

- 1 1/4 xícara (chá) de [manteiga](#)
- 1 1/3 xícara (chá) de [açúcar](#)
- 7 [gemas](#)
- 2 xícaras (chá) de [farinha de trigo](#)
- 7 [claras](#)

## Modo de Preparo

### RECHEIO

1. Unte uma assadeira de 25 x 40 cm com manteiga, forre com papel manteiga e unte também o papel.
2. Coloque uma assadeira com água na grade inferior do forno.
3. Ferva o leite com baunilha em uma panela em fogo alto e reserve.
4. Na tigela da batedeira, coloque gemas, açúcar, manteiga.
5. Bata até obter uma mistura esbranquiçada e fofa.
6. Acrescente ao leite fervido, leve ao fogo alto e cozinhe, mexendo sempre, até obter um creme bem espesso.
7. Tire do fogo, junte as castanhas e reserve.

### MASSA

1. Coloque açúcar, manteiga na tigela da batedeira.
2. Bata até obter uma mistura bem cremosa e fofa, junte as gemas, farinha de trigo, continue batendo até a mistura ficar bem homogênea e reserve.
3. Bata as claras em neve, acrescente o creme de gemas e misture delicadamente, sem bater.
4. Coloque uma fina camada da massa na assadeira preparada, leve à grade superior do forno e asse sem deixar secar.
5. Enquanto a primeira massa está assando, prepare outra assadeira da mesma maneira e coloque uma segunda fina camada de massa.
6. Sobre uma superfície de trabalho, abra um pano de prato e polvilhe com açúcar.
7. Assim que a primeira massa ficar assada, tire do forno e coloque a segunda.
8. Imediatamente, desenforme a primeira massa no pano polvilhado e cubra com uma fina camada de recheio, com a ajuda do pano, enrole a massa sobre o recheio como se fosse um rocambole, formando um rolo.
9. Procedendo sempre da mesma maneira, asse as massas sucessivamente, desenforme, recheie e enrole sobre o rolo já formado até finalizar.
10. O recheio pode ser opcional, fica uma delícia com goiabada, brigadeiro, beijinho ou até quatro leites, fica a seu gosto.
11. Bom Apetite!