

Rolo de chocolate com recheio de chantily



Ingredientes: 2 unidade de pacotes de natas
250 grama de açúcar
120 grama de farinha
4 unidade de ovos
1 unidade de saqueta de açúcar baunilhado
2 colher de sopa de chocolate
1 colher de chá de fermento em pó

Instruções de preparação:

Forre o tabuleiro com papel vegetal e reserve e barre-o com manteiga. Pré-aqueça o forno a 180°. Separe as gemas das claras. Coloque as gemas na tigela e bata-as com 4 colheres de sopa de água fria, adicione 150 gramas de açúcar e o açúcar baunilhado, batendo sem parar até ficar um creme homogêneo. Bater as claras em castelo, juntar as gemas, bater mais um pouco e adicionar a farinha, o fermento e o chocolate, incorporando delicadamente. Deitar o preparado no tabuleiro, espalhar bem e levar ao forno durante 15 a 20 minutos. Retirar do forno, desenformar em cima de um pano polvilhado com açúcar. Enquanto o bolo coze, bater as natas em chantily. Espalhar o chantily por todo o bolo, e com a ajuda do pano enrolar devagar.

Sugestões Adicionais: