

Rolo de maçã



Ingredientes: 4 unidade de gemas
2 colher de sopa de água quente
125 grama de açúcar
125 grama de farinha
4 unidade de claras (em castelo firme)
1 decilitro de natas
2 unidade de maçãs
0,5 unidade de limão (sumo)
2 colher de sopa de açúcar em pó

Instruções de preparação:

Bata em creme as gemas de ovos com a água quente e 125g de açúcar. Incorpore delicada e alternadamente 125g de farinha e as claras em castelo bem firme. Deite o preparado num tabuleiro forrado com papel vegetal e untado. Leve a cozer em forno quente (200°C) de 10 a 15 minutos. Polvilhe o bolo com um pouco de açúcar, desenforme-o sobre um pano e ponha o tabuleiro por cima. Deixe arrefecer. Bata 1dl de natas. Rale as maçãs e junte-as imediatamente às natas. Junte ainda o sumo de limão e duas colheres de açúcar. Espalhe este preparado sobre o bolo e enrole com a ajuda do pano. Polvilhe com açúcar em pó.

Sugestões Adicionais: