Sobremesas

ROLO FÁCIL E EFICAZ

Receita de Fã
Fácil
25 Min.
1-2 Doses

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 8 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR
- 4 COLHERES DE SOPA DE FÉCULA DE BATATA OU DE FARINHA SEM FERMENTO
- MEIA COLHER CHÁ FERMENTO
- RASPA E SUMO DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Bater as claras em castelo vel.7 / 4 min. e reserve.
2. Lave a taça e com o acessório batedor junte as gemas com o açúcar e seleccione vel.7 3 min
3. Adicione a fécula de batata e o fermento e seleccione vel.5 1min.
4. Depois junte raspa e o sumo de limão e seleccione vel.5 1min.
5. Junte as claras em castelo e seleccione vel.5 1min. até obter um creme.
6. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com farinha e verta o preparado.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180º cerca de 15 min para ver se está cozido e espete o palito.
8. Depois de cozido retire.
9. Rechear ao seu gosto e enrolar
10. Pode fazer uma cobertura ou simplesmente polvilhar com açúcar.