

RECIPE

# Bolo de Rolo com Nutella®

Médio

2 h 0 min



## INGREDIENTES

**PARA 10 PORÇÕES**

250 g de margarina

250 g de farinha de trigo tipo 1 (sem fermento)

250 g de açúcar refinado

5 ovos

200 g de Nutella®

### EQUIPAMENTO

Batedeira

Assadeira

Forno

Papel-manteiga



Para preparar esta  
deliciosa receita, 15 g de  
Nutella® por pessoa é  
suficiente para apreciar  
todo o seu sabor!

## PASSO A PASSO



- 1** Bata o açúcar e a primeira parte de margarina na batedeira.



- 2** Adicione os ovos um a um, batendo sempre. Acrescente a farinha de trigo à mistura e reserve.



- 3** Forre uma assadeira retangular com papel-manteiga e monte o bolo de rolo.

**4**

Espalhe a Nutella® por toda a massa. Com o auxílio do papel-manteiga, comece a enrolar o bolo até terminar toda a massa.

**5**

Para finalizar, apare as pontas e sirva.

## Orgulhoso de todo o seu processo? Nós estamos também!

Compartilhe conosco uma foto (e a receita) com a hashtag #nutellarecipe nas suas redes sociais. Nós adoráramos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.