RECEITA

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, 20 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 adoraríamos ver todo o mundo um pouquinho mais doce.