

Márcia conta que o tempo que a massa passa no forno faz toda a diferença na hora de enrolar. Como os discos são muito finos, não podem assar por mais de 10 minutos. “Se pisar, a massa vira biscoito”, diz. Agora, o método que usa para enrolar a massa com o recheio é um segredo que ela guarda a sete chaves, mas garante: “Não é muito difícil”.

Segundo a aposentada, o bolo de rolo tem feito muito sucesso em festas de casamento e de aniversário. Nesse caso, os discos de bolo, redondos e superfinos, não são enrolados, mas sobrepostos, intercalados pelo recheio. “Para obtermos um bolo de 15cm, são necessários mais de 60 discos”, diz a confeitadeira, que já recebeu encomenda para festa de aniversário.

O carro-chefe da aposentada é o bolo de rolo, mas ela também prepara

docinhos, empadão e outros bolos sob encomenda. Um dos que mais fazem sucesso é o de mandioca, cuja receita ela compartilha com os leitores da Revista — simples e rápido.

Além das pessoas no comércio do Jardim Mangueiral, Márcia tem clientela fiel em vários órgãos da capital, como Câmara Legislativa, Câmara dos Deputados e sindicatos. Sempre que pedem, ela está por lá para levar a encomenda.

Para o Natal, a confeitadeira já se prepara para oferecer o típico salpicão pernambucano, “com frango defumado e todos os ingredientes tradicionais”. Também entrará no cardápio o bolo de Coca-Cola com cobertura de brigadeiro e castanhas. Prestes a completar 70 anos, no início de novembro, Márcia nem pensa em parar. Pelo contrário, está em busca de novas receitas para levar aos clientes.

BOLO DE MANDIOCA

Ingredientes

- 1 kg de mandioca cortada em pedaços pequenos
- 3 ovos inteiros
- 3 xícaras de açúcar
- 1 vidro de 200ml de leite de coco
- A mesma quantidade de leite integral
- 100g de manteiga
- 50g de coco ralado



Modo de fazer

- No liquidificador, coloque os ingredientes líquidos e bata bem. Vá colocando, aos poucos, os demais ingredientes sólidos, até ficarem bem triturados.
- Ponha em uma forma untada e leve ao forno a 180° por 40 a 50 minutos.


Serviço

WhatsApp: (61) 99559-8970

Quem disse que **tempo** não é **dinheiro**?!
Antecipe seu rodízio e pague **R\$49,90**
no melhor rodízio de massas da cidade!



escaneie o **QR code** e antecipe
seu **rodízio com desconto**.

 CLN 208 Bloco D