1 massa para 10 bolos caseiros

Chef Paulo Dourado

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 375g açúcar refinado
- 375g farinha de trigo
- 225ml óleo
- 20g fermento químico
- 225ml leite quente



MODO DE PREPARO

1. No liquidificador bata os ovos e açúcar por 3 minutos. Acrescente o óleo e bata por 2 minutos.
2. Despeje a mistura em uma bacia, acrescente a farinha e o fermento, misture bem com fuê.
3. Adicione o leite quente e misture.

1 BOLO DE QUEIJO

1. Adicione 100g queijo ralado na massa base, misture.
2. Coloque a massa em uma forma untada.
3. Asse no forno lastro a 180°C por 35 minutos.
4. Após assado, passe leite condensado em cima polvilhe coco ralado.

2 BOLO FORMIGUEIRO

1. Adicione 100g granulado na massa base, misture.
2. Coloque a massa em uma forma untada.
3. Asse no forno lastro a 180°C por 35 minutos.
4. Após assado, coloque uma cobertura de chocolate e granulado por cima.

3 BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE

1. Adicione 200g fubá e erva doce a gosto na massa base, misture.
2. Coloque a massa em uma forma untada.
3. Asse no forno lastro a 180°C por 35 minutos.
4. Após assado, passe goiabada derretida por cima.

4 BOLO DE CHOCOLATE

1. Adicione 100g chocolate cacau 55% na massa base, misture. (Deve ser adicionado junto com a farinha e o fermento).
2. Coloque a massa em uma forma untada.
3. Asse no forno lastro a 180°C por 35 minutos.
4. Após assado, coloque uma cobertura de chocolate e granulado por cima.

5 BOLO DE LIMÃO

1. Adicione gotas de corante verde, suco de 1 limão e raspas de 1 limão na massa base, misture.
2. Coloque a massa em uma forma untada.
3. Asse no forno lastro a 180°C por 35 minutos.
4. Após assado, faça uma mistura de leite condensado com suco de um limão e passe no bolo. Jogue raspas de limão para decorar.

6 BOLO DE LARANJA

1. Adicione raspas de 1 laranja e suco de 1 laranja na massa base, misture. (Diminua 50ml de leite, coloque em torno de 175ml de leite quente nessa receita).
2. Coloque a massa em uma forma untada.
3. Asse no forno lastro a 180°C por 35 minutos.

7 BOLO DE AMENDOIM

1. Adicione 4 paçocas amassadas na massa base, misture.
2. Coloque a massa em uma forma untada.
3. Asse no forno lastro a 180°C por 35 minutos.

8 BOLO DE COCO

1. Adicione 100g de coco ralado, e 1 tampinha de essência de coco na massa base, misture.
2. Coloque a massa em uma forma untada.
3. Asse no forno lastro a 180°C por 35 minutos.
4. Após assado, passe leite condensado em cima polvilhe coco ralado.

9 BOLO DE ABACAXI

1. Adicione 1 tampinha de essência de abacaxi e 100g de pedaços de abacaxi na massa base, misture.
2. Coloque a massa em uma forma untada.
3. Asse no forno lastro a 180°C por 35 minutos.

10 BOLO DE AMEIXA

1. Adicione 100g de ameixa (bata ameixa no liquidificador para virar uma pasta) na massa base, misture.
2. Coloque a massa em uma forma untada.
3. Asse no forno lastro a 180°C por 35 minutos.
4. Após assado, passe a mistura de leite condensado com ameixa por cima.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- Cada massa rende 2 bolos.
- Tamanho da forma:
- Diâmetro: 20cm
- Diâmetro do fundo: 17cm
- Altura: 7,5cm

CURSO DE BOLOS
CASEIROS

ESCOLA
PADARIA SEM
SEGREDOS

VENDA O ANO TODO SEM CRISE



POR QUE PRODUZIR E VENDER BOLOS CASEIROS?

- TODOS OS BISCOITOS DO CURSO FORAM PRODUZIDOS UTILIZANDO FORNO SIMPLES, LIQUIDIFICADOR E BATEDEIRA.
- BAIXO INVESTIMENTO PARA COMEÇAR.
- ALTO VALOR AGREGADO.
- FÁCIL DE PRODUZIR.
- SIMPLES, MAS COM VALOR AGREGADO.
- NÃO REQUER COMPLEXIDADE NO ARMAZENAMENTO.
- PODE SER REVENDIDO EM VÁRIOS PONTOS E NEGÓCIOS.
- GRANDE VARIEDADE PARA INOVAR E TER DIVERSIDADE PARA OS SEUS CLIENTES.

ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS

APROVEITE O VALOR ESPECIAL DE LANÇAMENTO DA ESCOLA PADARIA SEM SEGREDOS.

FAÇA A SUA INSCRIÇÃO ESCANEANDO O QR CODE ABAIXO OU FALE COM A GENTE NO WHATSAPP








































©Regina





















BOLOS CASEIROS SEM GLÚTEN

ESCOLA
PADARIA SEM SEGREDOS











BOLOS CASEIROS VEGANOS



ESCOLA
PADARIA SEM SEGREDOS







E MUITO MAIS. TUDO EM UM ÚNICO LUGAR

ESCOLA
PADARIA SEM SEGREDOS