

10 Receitas de Bolos Caseiros

Com esse friozinho que faz aqui no sul nada melhor que uma pausa para um reconfortante cafezinho com bolo caseiro no final de tarde. Essas receitas eu já faço a muito tempo, são rápidas e feitas com ingredientes simples que provavelmente você possui em casa. Essas e outras você também pode encontrar no meu caderninho de receitas. [Receitas da Léia](#)

Bolo de Cenoura

Ingredientes:

- 2 cenouras médias
- 4 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de margarina ou óleo
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras rasas de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento
- Raspas de limão (opcional)

Modo de Fazer:

Bater no liquidificador a cenoura, os ovos, o sal, o óleo e por último misturar a farinha de trigo e o fermento.

Cobertura:

- 3 colheres de achocolatado ou chocolate em pó
- 2 colheres de margarina
- 2 colheres de água
- 2 xícaras de açúcar

Dica:

Notem que não vai leite.

Bolo de Fubá com Goiabada e Queijo



Ingredientes:

- 1 xícara de leite
- 1 1/2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de farinha de milho (fubá)
- 100g de goiabada em cubos pequenos
- 100g de queijo Minas em cubos pequenos
- 1 colher de sopa de fermento em pó

**Modo de fazer:**

Forno pré-aquecido à 180 graus. Bater no liquidificador todos os ingredientes. Colocar numa tigela e acrescentar o queijo e a goiabada. Assar por + ou - 50 min. Deixar amornar para desenformar.

Bolo de Maçã**Ingredientes:**

- 1 xícara rasa de açúcar
- 3 colheres cheias de margarina
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de leite
- 1 colher de sopa de fermento
- 2 maçãs

**Modo de fazer:**

Bater as gemas e o açúcar, juntar a manteiga derretida. Adicionar o leite à farinha e ao fermento. Por fim as claras batidas em neve. Cobrir com fatias de maçã enfiadas um pouco sobre massa.

Bolo de Fubá Manhoso**Ingredientes:**

- 1 1/2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa rasa de manteiga
- 2 ovos
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1 colher de sopa de fermento
- 2 xícaras de leite
- 1 xícara de polenta instantânea

Modo de fazer:

Bater tudo no liquidificador e colocar em uma forma untada só com margarina. Assar até que fique firme e dourado, ser deixar secar demais. Não cresce muito.

Bolo Formigueiro

Ingredientes:

4 claras em neve
2 xícaras rasas de açúcar
1 xícara de leite
4 colheres de sopa de margarina
2 xícaras cheias de trigo
1 colher de sopa de fermento
150g de chocolate granulado

Modo de Fazer:

Bater as gemas, o açúcar e a margarina. Acrescentar o leite, o trigo e o fermento. Por último as claras em neve e o chocolate , manualmente. Se desejar, cobrir com a mesma cobertura do bolo de cenoura.

Bolo Marí

Ingredientes:

- 2 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina sem sal
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de maisena
- 2 xícaras de trigo
- 1 colher de sopa de fermento

Modo de fazer:

Bater os ovos com a manteiga e o açúcar. Depois os outros ingredientes e botar para assar em forma untada.

Bolo de Laranja (sem lactose)

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 laranja inteira com casca e sem sementes
- 1/2 xícara de óleo



- 2 xícaras de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1/2 xícara de suco de laranja
- 1 punhado de açúcar cristal

Modo de Fazer:

Bata as claras em neve e reserve. No liquidificador junte a laranja, o óleo, o açúcar e as gemas e bata bem. Despeje na batedeira e junte os trigo, o fermento e o sal. Desligue e junte levemente as claras em neve. Despeje sobre uma forma com um furo no meio e coloque para assar no forno a 180 graus.

Quando estiver pronto, tire do forno e jogue a 1/2 xícara de suco de laranja por cima e salpique com açúcar cristal. Leve ao forno para gratinar.

Bolo Saúde

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) rasas de açúcar mascavo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de aveia em flocos finos
- 3 ovos
- 3/4 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite desnatado
- 3 colheres (sopa) de sementes de linhaça
- 2 ou 3 bananas (nanica ou prata) maduras
- 2 colheres (sopa) rasas de fermento em pó
- 50 gramas de castanhas picadas
- Açúcar refinado e canela para polvilhar

Modo de Fazer:

Em uma vasilha, peneire o açúcar e a farinha de trigo. Acrescente a aveia, uma colher de chá de canela em pó e misture. Coloque no liquidificador os ovos e o óleo e bata um pouco. Coloque o leite, as sementes de linhaça e as bananas. Bata um pouco mais. Depois, junte com os ingredientes secos da vasilha até formar uma massa homogênea. Faça uma trouxinha com um pano de prato, coloque dentro as castanhas, bata levemente com um socador de carne para que fiquem grosseiramente picadas e junte à mistura anterior. Por último, acrescente o fermento. Ponha em um tabuleiro médio untado e polvilhado. Asse em forno médio preaquecido. Depois de assado salpique por cima a canela misturada com o açúcar.

Minhas anotações:

- Se preferir use açúcar comum, dá no mesmo;
- Procure não use mais que 50 gramas de castanhas, fica enjoativo;



- Como não gosto de nada muito doce, prefiro sem canela e açúcar por cima.

Cuca de Banana Deliciosa

Ingredientes

- 4 ovos (claras em neve)
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara rasa de manteiga
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de maisena
- 1 1/2 xícara de leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pacote de açúcar de baunilha (uma colher de chá)
- 5 bananas



Farofa:

- 1 xícara rasa de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de canela

Modo de fazer:

Fazer a massa e cobrir com as bananas em fatias finas. Colocar em uma forma retangular média, untada com manteiga e farinha de trigo. Para a farofa misturar todos os ingredientes com a mão e colocar por cima da massa ainda crua. Coloque no forno. Para verificar se esta no ponto coloque um palito, se sair limpo é porque já esta pronta.

Bolo de Tangerina

Bater no liquidificador:

- 4 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 tangerina com casca, bem lavadas, cortadas e sem as sementes
- Suco de mais 2 tangerinas

Numa tigela misturar:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Juntar à mistura anterior e bater novamente no liquidificador. Acrescentar aos poucos o creme do liquidificador, misturando bem. Untar uma assadeira com margarina, salpicar açúcar cristal, despejar a massa e salpicar açúcar cristal por cima também. Forno 180 °C, por 40 a 45 minutos.



Meu Carderninho de **Receitas da Léia já está disponível gratuitamente** para download em formato ebook e PDF, com novas e deliciosas receitas. [Veja aqui...](#)