Atelier Gourmand

Ebook

21

Bolos de Liquidificador

Otávia Sommavilla



Tá na Mesa

sobre nós

A nova plataforma digital do Atelier Gourmand, escola pioneira em oferecer aulas interativas de gastronomia, tem o objetivo de ser um ponto de encontro entre você e os mais renomados chefs, especialistas e apaixonados por gastronomia – assim como nós.

Como funciona? Durante uma semana nós acomodamos nossos convidados numa grande mesa virtual. E, neste cenário, todo mundo tem a oportunidade de compartilhar histórias, técnicas, curiosidades e (claro!) muitas receitas.

O melhor de tudo é que essa mesa é a extensão da sua casa! Você pode "puxar uma cadeira" e acompanhar todo esse bate-papo online, de onde você estiver.

Depois que a mesa termina, os seguidores recebem um e-book como este, recheado de conteúdo e receitas irresistíveis, que produzimos com todo carinho para você. E lembrando que o e-book também está disponível para download pelo site tanamesa.com. Quer saber mais? Puxe uma cadeira, que Tá na Mesa!



o eletrodoméstico que bate um bolão

Ficou babando com a Mesa de Bolos decorados (vale revisitar!) da chef confeiteira Otávia Sommavilla, mas tem pouco tempo para dedicar à cozinha? Ela retornou com a Mesa Bolos de Liquidificador, que reúne uma seleção de receitas sob medida para quem tem agenda apertada mas nem por isso dispensa um bolinho recém-saído do forno, par perfeito para aquela xícara de chá ou cafezinho.

Contando com esse parceirão nosso de todo dia, e com todos os ingredientes à mão, em poucos minutos você tem uma massa perfeita para ir ao forno. "O liquidificador tem suas particularidades, por isso precisa de receitas pensadas exclusivamente para ele. As que foram feitas originalmente para batedeira não funcionam", explica Otávia.

Na semana de 27 de julho a 4 de agosto, ela partilhou uma seleção dessas receitas adaptadas para o liquidificador, curiosidades e muitas dicas. Agora, todo esse rico conteúdo está reunido aqui neste e-book!

e-book
bolos de liquidificador

O eletrodoméstico que bate um bolão	*pág. 05*
Segredos nota 10!	*pág. 06*
Mais de 70 anos de parceria	*pág. 09*
Vai comprar um liquidificador?	*pág. 10*
Bate-papo	*pág. 13*
Receitas da Mesa	*pág. 14*
Receitas do site Tá na Mesa	*pág. 31*

quem esteve nessa mesa



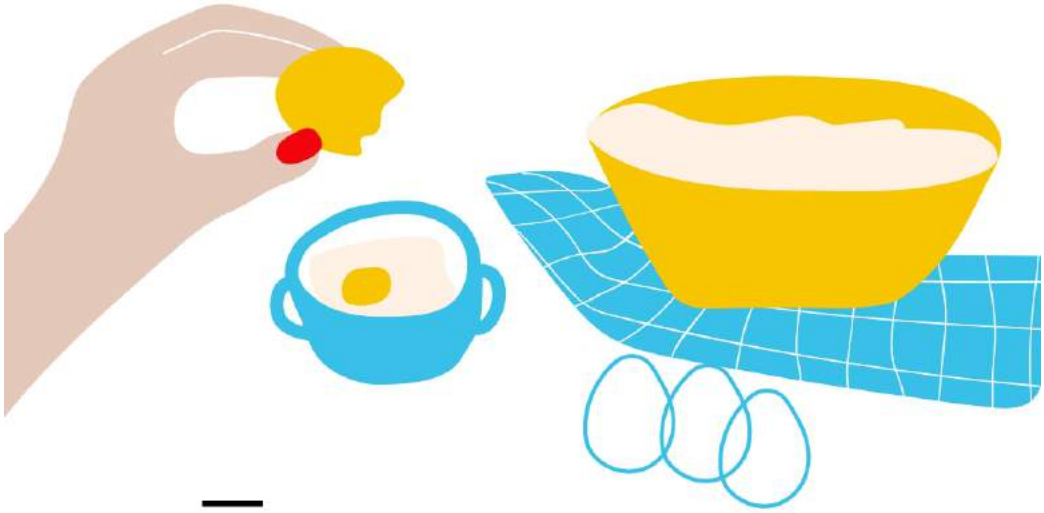
Otávia Sommavilla
Líder da Mesa

Confeiteira especializada na decoração artística de bolos, Otavia Sommavilla iniciou sua carreira em 2007. Fez cursos sobre confeitaria vegana no Natural Gourmet Institute, em Nova York (EUA). Complementou seus conhecimentos em estágios e cursos com renomados profissionais da área, como Margaret Braun, Colette Peters e Alan Dunn. Em 2012, publicou o livro *Doce Brasil Bem Bolado*, em parceria com a chef Morena Leite, e participou de diversos eventos literários importantes como a Frankfurt Buchmesse, a FLIP (Festa Literária Internacional) de Paraty (RJ) e a Bienal Internacional do Livro de São Paulo. Durante cinco anos foi diretora do Instituto Capim Santo, voltado para a capacitação de jovens de baixa renda para o mercado de gastronomia. Atualmente, comanda um atelier de bolos com o seu nome na capital paulista.



Andrea Gatti
Colaboradora da Mesa

Bem antes de se formar em engenharia de alimentos pela Escola de Engenharia Mauá, em São Paulo, Andrea gostava de confeccionar doces na casa da avó. Para enriquecer ainda mais sua formação, ela fez uma série de cursos focados em confeitaria. Em 2005, enquanto trabalhava em uma grande distribuidora do ramo alimentício, passou também a atender encomendas de bolos e brownies. Mas a grande virada na carreira de doceira ocorreu durante sua pós-graduação em administração industrial, concluída em 2007. As aulas de empreendedorismo a motivaram a abrir um negócio. O primeiro passo nesse sentido de aperfeiçoar-se foi um curso no exterior. Apurou suas técnicas e conhecimentos em confeitaria na escola Lenôtre, em Paris, referência mundial em cursos de pâtisserie.
Ao concluir os estudos, atuou em três confeitarias da capital francesa: Pâtisserie Stephane Glacier, Boutique Lenôtre e Boulangerie et Pâtisserie Julien. Após esse período de ricas experiências, já de volta ao Brasil, foi trabalhar na Pâtisserie Douce France, com o renomado chef pâtissier Fabrice Lenud. Pouco depois, em 2010, decidiu abrir a Le Délice. "O tempo fora do Brasil foi ótimo para que eu voltasse cheia de inspiração, além de todo o aprimoramento, para a realização do meu sonho", conta ela.



segredos nota 10!

Macio, fofinho e saboroso. Tirar do forno esse sonho de consumo está ao seu alcance com as dicas da confeiteira Otávia Sommavilla

Pode-se dizer que confeitaria é uma "ciência exata". A líder da Mesa de Bolos de Liquidificador, Otávia Sommavilla, explica: "Para obtermos o resultado esperado, temos que seguir à risca as medidas pedidas pela receita". É uma indicação que parece óbvia, mas que muitas vezes é deixada de lado. O ideal é usar medidores – facilmente encontrados no mercado e que não custam caro. Claro que se você não tiver esses apetrechos à mão, pode recorrer a xícaras e colheres de uso comum. "Mas é preciso utilizar a mesma xícara para todos os ingredientes que indiquem essa medida na receita. Não vale usar uma de um formato e a segunda de outro, pois a quantidade poderá variar", recomenda. Outro cuidado importante é nivelar a quantidade do ingrediente colocada nesse recipiente com uma faca – para evitar aquela xícara "generosa" que acabará contrariando a máxima "siga à risca".

Espere, isso é só o começo! Vai aqui um roteiro com muitas outras dicas que pavimentam um caminho seguro para aquele bolo fofinho e delicioso. Use sem moderação!

8 Tamanho da fôrma

A massa deve ocupar até metade da fôrma. "Isso porque ela precisa ter bastante espaço para se estruturar e crescer", explica Otávia.

9 Tá pronto?

Controle a ansiedade! Nada de ficar abrindo a porta do forno para checar se o bolo já assou. "Nessas aberturas acaba entrando ar frio, o que pode prejudicar ou até interromper o processo de crescimento da massa", avisa a confeiteira. O que ela aconselha, então? Basta apurar o olfato. "Quando o bolo está ficando pronto, o seu aroma se espalha pelo ambiente." Nesse momento, é só abrir com cuidado a porta do forno e pressionar a superfície do bolo com o dedo. Se ela afundar um pouquinho e logo voltar ao estado inicial, está assado! Se não voltar, precisa de mais um tempinho de forno.



10 Espere para desenformar

Pelo menos 10 minutinhos fora do forno. É o tempo necessário para amornar e evitar que o bolo se quebre na operação de tirá-lo da fôrma. Mas não deixe passar disso, pois, se esfriar demais, ele poderá grudar, e aí ficará difícil desenformar.

Bom, seguindo esses passos, você cumpre bem a missão de fazer aquele bolo lindo. Agora é só saborear o resultado!

1 Cada receita no seu galho

Em primeiro lugar, vale esse esclarecimento de Otávia: receitas formuladas para o liquidificador não podem ser batidas em batedeira. "Elas são mais líquidas e pedem um processo de aeração diferente do que o que acontece na batedeira", explica.

2 Na ordem certa

Coloque primeiro no copo do liquidificador os itens líquidos (ovos, leites, etc.) e só depois entre com os sólidos (farinha, chocolate...). "Se essa ordem for invertida, os ingredientes secos podem travar o movimento das lâminas."

3 Fermento no momento certo

Este deve ser o último ingrediente a ser adicionado, e misturado cuidadosamente à massa com uma espátula. Sabe por quê? Sua função é, por meio de uma reação química, acrescentar ar à mistura para que o bolo cresça leve e fofinho. Essa reação acontece em duas etapas. "A primeira é quando ele entra em contato com a umidade da mistura e a segunda se dá já no forno, desencadeada pelo calor", explica a confeiteira. "Se ele for acrescentado logo no começo, haverá uma liberação maior de ar nessa primeira etapa, o que reduzirá o seu potencial de fazer o bolo crescer quando estiver no forno."

4 Vai dobrar a receita?

O copo do liquidificador pode ficar pequeno, certo? Nesse caso, a dica é bater nele apenas os ingredientes líquidos. "Misture os secos em uma tigela com um fouet (batedor de claras). Depois, incorpore aos poucos a mistura batida no liquidificador, ainda com o fouet, até obter uma massa homogênea", explica Otávia.

5 Tenha tudo à mão

Antes de começar, separe todos os ingredientes listados na receita e nas medidas solicitadas. Isso facilitará a tarefa e evitará surpresas de última hora - como descobrir que não tem um dos itens na despensa. Parece impossível, mas acontece.

6 Temperatura ambiente

Essa é a temperatura ideal dos ingredientes (a não ser que a receita peça que o item esteja gelado). Portanto, tire com antecedência da geladeira ovos, leite, manteiga... "É uma regra geral para o preparo de bolos que faz muita diferença, principalmente no caso de gorduras sólidas, como a manteiga. As claras de ovos também crescem e se desenvolvem melhor à temperatura ambiente."

7 Forno quentinho

Ok, você já sabe que tem que deixar o forno preaquecendo enquanto bate o seu bolo, certo? Mas não custa incluir essa medida no check list. Ela é muito importante para que o bolo asse por igual. "Em geral, aconselho a acendê-lo entre 10 e 15 minutos antes de colocar o bolo", diz a confeiteira.

Potência

Medida em watts (W), é a capacidade de transformar energia elétrica em atividade. Um aparelho mais potente pode processar melhor ingredientes mais pesados, mas, em contrapartida, apresenta um consumo maior de energia elétrica. Os modelos existentes no mercado apresentam grande variedade nesse quesito - de 500 W a mais de 1.000 W. A dica é avaliar direitinho o uso que fará do aparelho e ponderar os gastos que isso implicará na sua conta de luz. Se sua rotina com o equipamento incluir o processamento de ingredientes mais duros e massas mais densas, talvez um de potência na casa dos 800 W seja o mais indicado.

Capacidade

Esse item se refere ao tamanho do copo do aparelho. Em geral, as jarras dos modelos disponíveis variam de 1,5 litro a 2 litros. Se você costuma investir em receitas com muitos ingredientes, o ideal é ficar com um liquidificador que tenha capacidade maior.

Funcionalidades

Nesse item, avalie se todas as facilidades que o aparelho oferece serão realmente utilizados no seu dia a dia. De que adianta ter inúmeras opções de velocidade se suas receitas não exigem tanto? Por outro lado, se seus preparos envolvem o processamento de ingredientes duros e difíceis de cortar, como o gelo, talvez compense investir um pouco mais em um modelo que oferece uma função exclusiva para esse fim.

Material do copo

Basicamente, existem três tipos no mercado. O de acrílico, um material mais leve, é mais propenso a impregnação de odores e aparecimento de manchas. O de vidro, embora seja mais higiênico, tem maior risco de trincar ou quebrar. E o de inox é o material mais resistente entre os três, mas como inconveniente de não ser transparente, o que não permite verificar quando a mistura está pronta sem ter de desligar o aparelho.

Nível de ruído

Sim, existem os liquidificadores mais ou menos barulhentos. E você pode verificar isso pelo Selo de Ruído, que o equipamento precisa exibir. É uma exigência do Inmetro em conjunto com o Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Renováveis (Ibama). Após a verificação da potência sonora (decibéis) que o aparelho emite quando está ligado, ele recebe um selo numa escala que vai de 1 (produto mais silencioso do mercado) a 5 (o menos silencioso).



vai comprar um liquidificador?

Fique atento ao que é preciso levar em conta na hora da escolha

Existe uma variedade grande no mercado. Por isso, além do design, há uma série de quesitos que precisam ser analisados na hora de escolher aquele modelo de liquidificador para chamar de seu. Veja os principais:

mais de 70 anos de parceria

Desde 1944, quando foi apresentado ao mercado nacional pela Walita, o liquidificador vem simplificando tarefas na cozinha e conquistando os lares brasileiros

Aparelhos para triturar alimentos já eram feitos nos Estados Unidos desde os anos 1920, mas foi só em 1944 que a Walita, empresa brasileira criada pelo descendente de alemães Waldemar Clemente, lançou a versão nacional do equipamento, batizada de Neutron, com uma base de metal, copo de vidro e chave "liga/desliga".

Fundada em 1939, em São Paulo, a Walita (junção da inicial de Waldemar e do nome de sua esposa, Lita) começou atuando no ramo de iluminação e produtos elétricos. Mas aproveitando seus conhecimentos na área de construção de motores, Waldemar resolveu apostar no emergente mercado de facilitadores de tarefas do lar. Há até quem credite a Clemente a invenção no nome "liquidificador".

Depois do liquidificador, a Walita passou a produzir também batedeiras de bolos, aspiradores de pó, centrífugas, exaustores e ventiladores. Em 1947, a empresa deixou o ramo de iluminação para focar exclusivamente nos aparelhos para uso doméstico.

Além de produzir eletrodomésticos, ela também se empenhou em divulgar o maravilhoso mundo prometido por eles. Criou, por exemplo, a Escolinha Walita, onde demonstrava seus produtos e procurava educar os consumidores sobre os benefícios e facilidades que ofereciam. Em outra frente patrocinava programas de TV que marcaram época nos anos 1950, como o *Alô, Doçura*, da extinta TV Tupi.

Assim, consolidou sua marca. Tanto que, nos anos 1960, assume o posto de principal fabricante de equipamentos para cozinha da América Latina. No final dessa década, a estimativa era de que dois terços dos lares brasileiros possuíam algum produto Walita. Atualmente, incorporada pela Philips, a empresa continua sendo uma referência em eletrodomésticos, incluindo uma linha completa de liquidificadores.

Fontes: memoriawalita.com.br; e o artigo "Pioneira, Walita trouxe tecnologia para a cozinha do brasileiro", da *Folha de S.Paulo*, pesquisado em: folha.uol.com.br/o-melhor-de-sao-paulo/restaurantes-bares-e-cozinha/2016/06/1784632-pioneira-walita-trouxe-tecnologia-para-a-cozinha-do-brasileiro.shtml.

receitas da Mesa

bate-papo

A chef Otávia Sommavilla responde as dúvidas dos seguidores da mesa

Posso substituir o liquidificador pelo Mixer?

Embora o mixer tenha um processo de aeração e batimento bem semelhante ao do liquidificador, para algumas receitas ele não terá a potência necessária. É o caso de receitas maiores ou com ingredientes muito duros. Assim, dê preferência ao liquidificador mesmo.

Gostaria de saber se há alguma receita na qual possa utilizar geleias caseiras na massa ou como cobertura?

Com certeza! O bolo invertido de pera ao vinho, que está entre as Receitas da Mesa, vai ficar ótimo se você também colocar uma cobertura de geleia caseira. Poderia ser de uva. Outra combinação que adoro é o bolo de chocolate com cobertura cremosa, também entre as Receitas da Mesa. Ele poderia ser recheado com uma geleia de framboesa ou morango e depois receber a cobertura de chocolate.

Não posso consumir receitas com ovos. É possível substituí-lo por qual ingrediente?

O purê de maçã é um excelente substituto para os ovos. É o que eu uso nas minhas receitas veganas.

Farinha de grão-de-bico não interfere no sabor do bolo?

Não deixa sabor residual de grão-de-bico, e tem gente que vai comer e não vai perceber que o bolo não foi feito com farinha de trigo.

Posso usar adoçante no lugar do açúcar?

Pode. A substituição ideal seria por um adoçante como o Tal e Qual, cuja quantidade é a mesma. Outra ideia é reduzir o açúcar pela metade. A receita vai funcionar, terá uma textura de suflê. Assim, o bolo também fica gosto, mas bem menos doce. Já me perguntaram também se daria para substituir por açúcar demerara. Essa substituição é supertranquila, pode colocar a mesma quantidade. Testei em inúmeras receitas e não dá problema. Geralmente, o açúcar demerara e o orgânico têm aquela textura de açúcar cristal, é mais grosso. Eu costumo colocar no liquidificador só o açúcar e bater usando aquela função pulsar algumas vezes. Bato um pouco, deixo aquela nuvem de açúcar baixar, aí bato de novo. É uma forma de moer o açúcar e deixá-lo mais fininho. Nas receitas de liquidificador não faz tanta diferença porque elas tendem a ser mais líquidas e, ao bater no liquidificador, o açúcar é derretido. Esse truque funciona principalmente nas receitas de batedeira, aquelas em que você bate o açúcar com a manteiga. Nesses casos, o fato de o açúcar estar numa textura mais fina ajuda muito no processo.

Com essas dicas em mira, basta ir às compras agora. Para adiantar, apresentamos aqui uma pequena seleção de modelos das principais marcas disponíveis no mercado.

Liquidificador Philips Walita Coral Cream (RI2134/7)

Lançamento da marca para este ano, o aparelho tem 700 W de potência, seis lâminas de aço inox, haste removível, função autolimpante e copo tamanho família de 2,4 litro. Preço sugerido: R$ 219,00.

philips.com.br

Liquidificador Problend 6 Lâminas Duravita Inox (RI2137)

Também da Philips Walita, possui 800 W de potência e seis lâminas de aço inox que prometem fatiar, triturar e cortar até 35 vezes mais fino. Um de seus destaques é a jarra duravita, resistente a impacto, choques térmicos e riscos e que não retém odores. O copo tem capacidade para 2,5 litros. Preço sugerido: R$ 439,90.

philips.com.br

Arno Power Max 1000

O lançamento da Arno tem seis lâminas, conta com 15 velocidades e 1000 W de potência. Foi planejado para triturar ingredientes mais duros, como coco e gelo, permitindo controlar a textura desejada. Outro destaque é sua jarra com capacidade para 3,1 litros. Preço sugerido: R$ 229,99.

arno.com.br

Smart Gourmet (69005012)

Da linha de liquidificadores Tramontina by Breville, o modelo conta com lâminas para trabalhos pesados, tampa auxiliar com anel puxador para fácil remoção, tampa medidora interna, painel de controle para sete tarefas e timer. Com potência de 1100 W, tem copo de tritan sem BPA com capacidade para 1,5 litro. A partir de: R$ 1.725,00.

tramontina.com.br

Liquidificador Turbo L-850 White

Com 850 W de potência, tem cinco velocidades, funções pulsar, autolimpeza e gelo, além de tampa com copo dosador e copo com capacidade para 2,7 litro.

empondial.com.br

Liquidificador Osterizer Clássico Oster Chrome 4655

Com tecnologia Ice Crusher, tem lâminas de aço inox, 600 W de potência e jarra de vidro refratário à prova de choque térmico com capacidade de 1,25 litro.

oster.com.br

Diamond KitchenAid

Seu motor de 650 W de potência garante o preparo de diversos tipos de alimentos, graças a um sensor que faz os ajustes necessários para manter a velocidade constante nos diferentes tipos de receitas. Possui cinco velocidades, triturador de gelo, função pulsar e jarra de policarbonato livre de BPA com capacidade para 1,7 litro. Preço sugerido: R$ 1.499,00.

kitchenaid.com.br

*Preços pesquisados em julho/2019



Bolo de Milho sem Farinha

Tempo: 1 hora e 10 minutos

Rendimento: 16 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Otávia Sommavilla*

Fotografia
— *Romulo Fialdini*

ingredientes

360 g de milho verde fresco ou em conserva escorrido
50 g amido de milho
2 xícaras (360 g) de açúcar
4 ovos grandes (280 g)
1 xícara (240 ml) de óleo de canola
4 colheres (chá) (16 g) de fermento químico em pó
1 xícara (50 g) de coco seco ralado
200 ml de leite semidesnatado
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
3 colheres (sopa) (33 g) de açúcar, para polvilhar

modo de preparo

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata, sem deixar que a mistura fique totalmente lisa, pois a textura dos grãozinhos de milho é interessante no bolo pronto.
2. Despeje a massa na assadeira untada com manteiga e polvilhada com açúcar e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 50 minutos, ou até que um palito enfiado no centro saia limpo.

utensílios

Tabuleiro de 36 x 24 cm

11. Leve a calda ao fogo e deixe reduzir por 5 minutos.
12. Sirva o bolo com a calda e 1 bola de sorvete de creme.

utensílios

Papel-manteiga
Fôrma de bolo inglês de 30 x 14 cm



Bolo Invertido de Pera ao Vinho

Tempo: 2 horas e 15 minutos

Rendimento: 12 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Otávia Sommavilla*

Fotografia
— *Romulo Fialdini*

ingredientes

peras

4 peras portuguesas pequenas (745 g), maduras mas firmes
200 g de açúcar
1 xícara (240 ml) de vinho tinto seco
1/4 de colher (chá) (1 g) de canela em pó
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar

massa

220 ml de leite semidesnatado
3 ovos grandes (210 g)
1 xícara (240 ml) de óleo de milho
2 3/4 xícaras (370 g) de farinha de trigo
320 g de açúcar

modo de preparo

peras

1. Descasque as peras, corte-as em quartos e descarte o miolo.
2. Numa panela, junte o açúcar e o vinho e leve ao fogo para ferver.
3. Acrescente a pera e a canela e cozinhe por 15 minutos, até que esteja ligeiramente macia.
4. Retire a pera e reserve a calda separadamente.
5. Forre a fôrma untada com manteiga com papel-manteiga e unte também o papel com manteiga.
6. Disponha os quartos de pera no fundo da assadeira e leve-a à geladeira por 20 minutos, enquanto prepara a massa.

massa

7. No liquidificador, bata o leite, os ovos, o óleo, a farinha, o açúcar e a baunilha até homogeneizar.
8. Desligue o liquidificador, acrescente o fermento e misture com uma espátula.
9. Despeje cuidadosamente a massa sobre a pera na fôrma e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 50 minutos, ou até que um palito enfiado no centro saia limpo.
10. Retire o bolo do forno e aguarde 10 minutos antes de desenformar.



Bolo de Iogurte

Tempo: 1 hora

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Otávia Sommavilla*

Fotografia
— *Romulo Fialdini*

ingredientes

170 g de iogurte natural integral
170 ml de óleo de canola
3 ovos grandes (210 g)
165 g de farinha de trigo
50 g de amido de milho
340 g de açúcar
1 colher (sopa) (13 g) de fermento em pó químico
1 colher (15 g) de manteiga sem sal, para untar
3 colheres (sopa) (33 g) de açúcar, para polvilhar
1 colher (chá) (3 g) de canela em pó, para polvilhar

modo de preparo

1. No liquidificador, junte o iogurte, o óleo, os ovos, a farinha, o amido e o açúcar e bata até homogeneizar.
2. Desligue o liquidificador, acrescente o fermento e misture com uma espátula.
3. Despeje a massa na fôrma untada com manteiga e polvilhada com açúcar e canela e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos, ou até que um palito enfiado no centro saia limpo.

utensílios

Fôrma de furo central de 24 cm de diâmetro



Bolo de Laranja com Casca

Tempo: 50 minutos

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Otávia Sommavilla*

Fotografia
— *Romulo Fialdini*

ingredientes

1 laranja-pera madura (185 g), com casca mas sem sementes, em pedaços
3 ovos grandes (210 g)
1 2/3 xícara (300 g) de açúcar
200 ml de óleo de milho, soja ou girassol
1 1/3 xícara (180 g) de farinha de trigo
1 1/4 xícara (143 g) de amido de milho
4 colheres (sopa) (16 g) de fermento em pó químico
1 colher (chá) (5 ml) de óleo de milho, para untar
2 colheres (sopa) (18 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. No liquidificador, junte os pedaços de laranja, os ovos, o açúcar e o óleo e bata por 3 minutos, até homogeneizar.
2. Numa tigela, peneire a farinha, o amido e o fermento, adicione a mistura líquida e mexa com um fouet.
3. Despeje na fôrma untada com óleo e polvilhada com farinha e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por uns 40 minutos, ou até que um palito enfiado no centro saia seco.

utensílios

Fôrma de furo central 24 cm de diâmetro



Bolo de Maçã (Fit)

Tempo: 50 minutos

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— Andrea Gatti

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

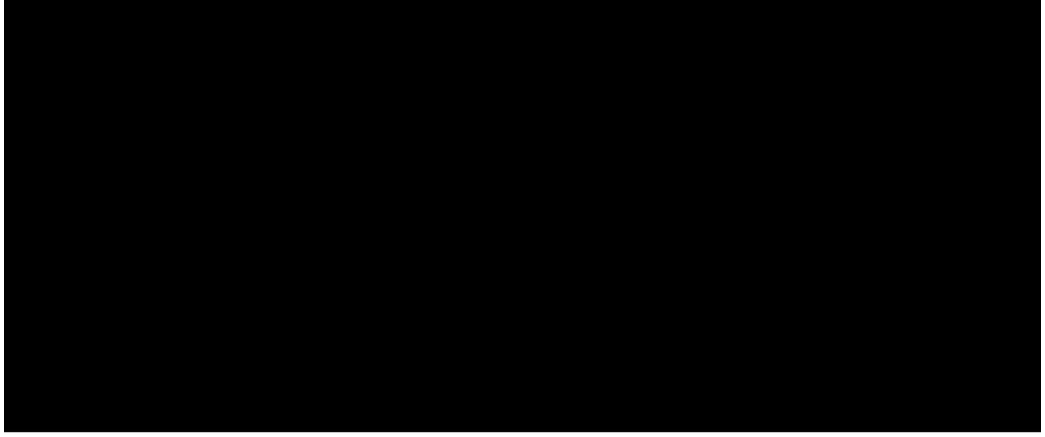
2 xícaras (270 g) de farinha de trigo integral
6 colheres (60 g) açúcar mascavo claro
1 1/4 colher (chá) (5 g) de fermento em pó químico
1/2 colher (chá) (2 g) bicarbonato de sódio
1/2 colher (chá) (2 g) de sal
2 colheres (chá) (6 g) de canela em pó
1/4 de colher (chá) (1 g) de noz-moscada ralada
1/4 de xícara (60 ml) de óleo de girassol
2 maçãs Fuji (540 g), sem casca, em pedaços
1 ovo grande (70 g)
1/4 de xícara (37 g) de uva-passa clara
1/4 de xícara (37 g) de uva-passa escura
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
2 colheres (sopa) (18 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. Numa tigela, misture a farinha, o açúcar, o fermento, o bicarbonato, o sal, a canela e a noz-moscada.
2. No liquidificador, bata o óleo, a maçã e o ovo até homogeneizar.
3. Despeje a mistura líquida na tigela dos secos e misture com uma espátula.
4. Incorpore as passas e despeje a massa na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha.
5. Leve para assar em forno preaquecido a 160°C por 35 minutos, ou até que um palito enfiado no centro saia limpo.

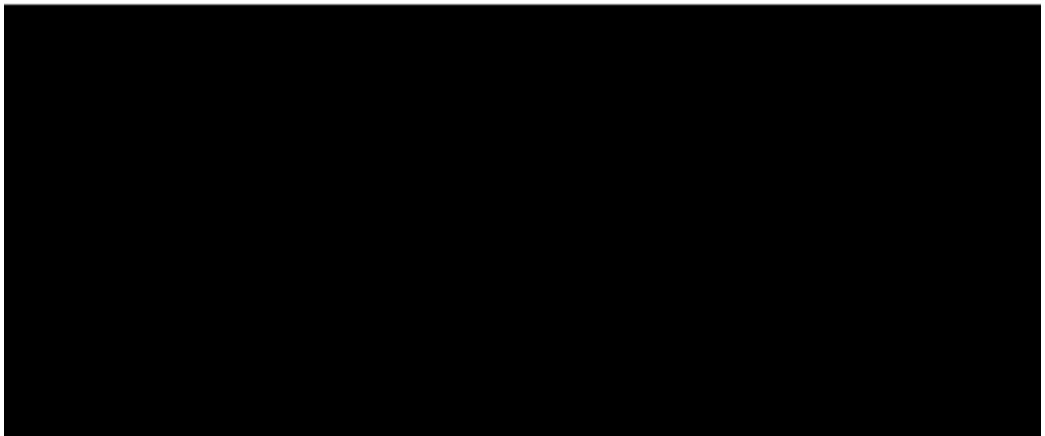
utensílios

Tabuleiro de 26 x 19 cm



utensílios

Assadeira de furo central de 21 cm de diâmetro





Bolo de Chocolate com Cobertura Cremosa

Tempo: 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácinho

Receita
— Otávia Sommavilla

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

massa

330 g de açúcar
1 xícara (240 ml) de leite semidesnatado
1/2 xícara (120 ml) de óleo de canola
2 ovos grandes (140 g)
2 xícaras (270 g) de farinha de trigo
1 xícara (110 g) de chocolate em pó
1/2 xícara (120 ml) de café coado
2 colheres (chá) (8 g) de fermento em pó químico
1 colher (chá) (4 g) de bicarbonato de sódio
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
2 colheres (sopa) (18 g) de farinha de trigo, para polvilhar

cobertura

2 xícaras (300 g) de chocolate meio amargo picado
500 g de doce de leite pastoso, à temperatura ambiente

modo de preparo

massa

1. No liquidificador, junte o açúcar, o leite, o óleo, os ovos, a farinha, o chocolate e o café e bata por 3 minutos.
2. Despeje numa tigela, adicione o fermento e o bicarbonato e misture com uma espátula.
3. Despeje a massa na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 50 minutos, ou até que um palito enfiado no centro saia limpo.
4. Retire do forno e deixe esfriar por 10 minutos antes de desenformar e aplicar a cobertura.

cobertura

5. Numa tigela, derreta o chocolate em banho-maria (coloque a tigela com chocolate sobre uma panela com água morna e leve ao fogo baixo, sem deixar a água ferver, até derreter) ou no micro-ondas.
6. Junte o doce de leite e misture bem.
7. Espalhe a mistura sobre o bolo com uma espátula ou decore com um bico de confeitar.



Bolo de Fubá com Coco

Tempo: 55 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— Otávia Sommavilla

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1 xícara (240 ml) de óleo de canola
160 g de açúcar
3 ovos grandes (210 g)
1/4 de xícara (60 ml) de leite de coco
120 g de fubá
80 g de farinha de trigo
1 colher (chá) (4 g) de fermento em pó químico
30 g de coco ralado seco
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
2 colheres (sopa) (18 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. No liquidificador, junte o óleo, o açúcar, os ovos, o leite de coco, o fubá e a farinha de trigo e bata até ficar homogêneo.
2. Despeje numa tigela, acrescente o fermento e o coco e misture com uma espátula.
3. Despeje a mistura na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos, ou até que um palito enfiado no centro saia limpo.

utensílios

Assadeira de furo central de 21 cm de diâmetro



Bolo de Banana-Prata

Tempo: 55 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Otávia Sommavilla*

Fotografia
— *Romulo Fialdini*

ingredientes

4 ovos grandes (280 g)
140 ml de óleo de canola
1 1/3 xícara (240 g) de açúcar
1 colher (chá) (3 g) de canela em pó
1 1/4 xícara (203 g) de farinha de trigo
1 1/4 colher (chá) (5 g) de fermento em pó químico
1 1/3 xícara (200 g) de banana-prata picada (3 unidades)
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
2 colheres (sopa) (18 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. No liquidificador, junte os ovos, o óleo, o açúcar, a canela e a farinha e bata até homogeneizar.
2. Desligue o aparelho, acrescente o fermento e misture com uma espátula.
3. Despeje a massa na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha e distribua os pedacinhos de banana por cima.
4. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos, ou até que um palito enfiado no centro saia seco.

utensílios

Assadeira quadrada de 23 cm



Bolo de Cenoura

Tempo: 1 hora e 5 minutos

Rendimento: 12 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Andrea Gatti*

Fotografia
— *Romulo Fialdini*

ingredientes

2 ovos grandes (140 g)
6 colheres (90 ml) de óleo de girassol
150 g de cenoura, sem casca, picada
8 g de glicerina
175 g de açúcar
125 g de farinha de trigo
7 g de fermento em pó químico
1 1/2 colher (sopa) (10 g) de amido de milho
1/4 de colher (chá) (1 g) de cravo-da-índia em pó
1/4 de colher (chá) (1 g) de canela em pó
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
2 colheres (sopa) (18 g de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. No liquidificador, junte os ovos, o óleo, a cenoura e a glicerina e bata até homogeneizar.
2. Numa tigela, misture o açúcar, a farinha, o fermento, o amido, o cravo e a canela.
3. Despeje a mistura líquida na tigela dos secos e misture com uma espátula.
4. Despeje a massa na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 45 minutos, ou até que um palito enfiado no centro saia limpo.

utensílios

Tabuleiro de 28 x 21 cm



Bolo de Cenoura sem Trigo (sem Glúten e sem Lactose)

Tempo: 1 hora e 15 minutos

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Otávia Sommavilla*

Fotografia
— *Romulo Fialdini*

ingredientes

massa

3 ovos grandes (210 g)
1 xícara (240 ml) de óleo de milho
3 cenouras médias ou 2 grandes (250 g), sem casca, picadas
1 1/4 xícara (225 g) de açúcar
1 1/4 xícara (168 g) de farinha de arroz
1/2 xícara (60 g) de farinha de grão-de-bico
1/2 xícara (57 g) de amido de milho
1 colher (sopa) (13 g) de fermento em pó químico
1 colher (sopa) (15 ml) de óleo de milho, para untar
3 colheres (sopa) (27 g) de farinha de arroz, para polvilhar

calda de chocolate

1 xícara (180 g) de açúcar
1/2 xícara (120 ml) de leite de amêndoa
1/2 xícara (40 g) de cacau em pó

modo de preparo

massa

1. Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a cenoura, o açúcar, as farinhas e o amido e bata por 3 minutos.
2. Acrescente o fermento e misture com uma espátula.
3. Despeje a massa na fôrma untada com óleo e polvilhada com farinha de arroz e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 45 minutos.
4. Retire do forno e deixe esfriar por 10 minutos antes de desenformar.
5. Sirva com a calda.

calda de chocolate

6. Numa tigela, misture tudo e leve ao micro-ondas por 1 minuto.

utensílios

Fôrma de furo central de 23 cm de diâmetro



Bolo de Arroz

Tempo: 1 hora e 25 minutos

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Otávia Sommavilla*

Fotografia
— *Romulo Fialdini*

ingredientes

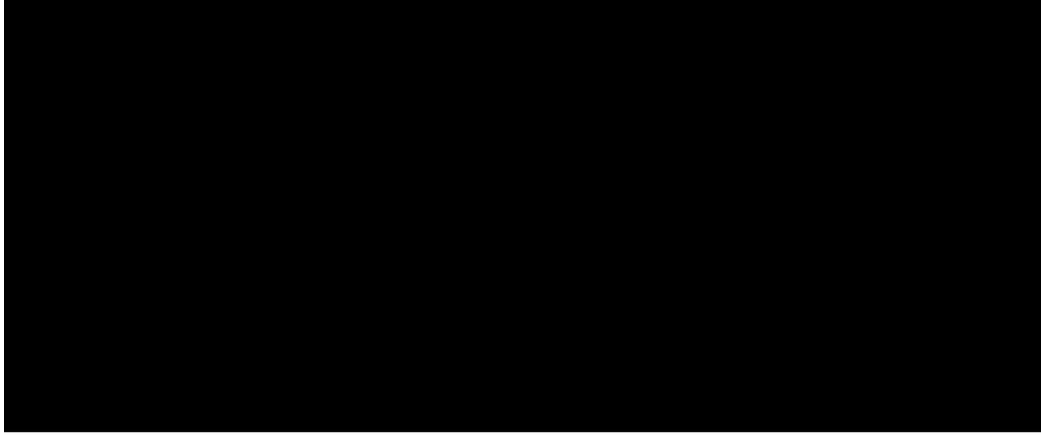
1 xícara (180 g) de arroz branco tipo 1
500 ml de água
3/4 de xícara (180 ml) de suco de laranja-pera
4 ovos grandes (280 g)
1 xícara (110 g) de amêndoa crua, sem pele
1/3 de xícara (45 g) de farinha de trigo
1 1/4 xícara (225 g) de açúcar
1 xícara (240 ml) de óleo de canola
1 colher (sopa) (13 g) de de fermento em pó químico
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
3 colheres (sopa) (18 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. Coloque o arroz numa tigela, cubra com a água fria e deixe descansar por no mínimo 4 horas à temperatura ambiente ou por até 12 horas na geladeira.
2. Escorra o arroz, descartando a água, e coloque-o no liquidificador.
3. Junte o suco de laranja, os ovos, a amêndoa, a farinha, o açúcar e o óleo e bata até homogeneizar.
4. Acrescente o fermento e misture com a espátula.
5. Despeje a massa na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 45 minutos, ou até que um palito enfiado no centro saia limpo.

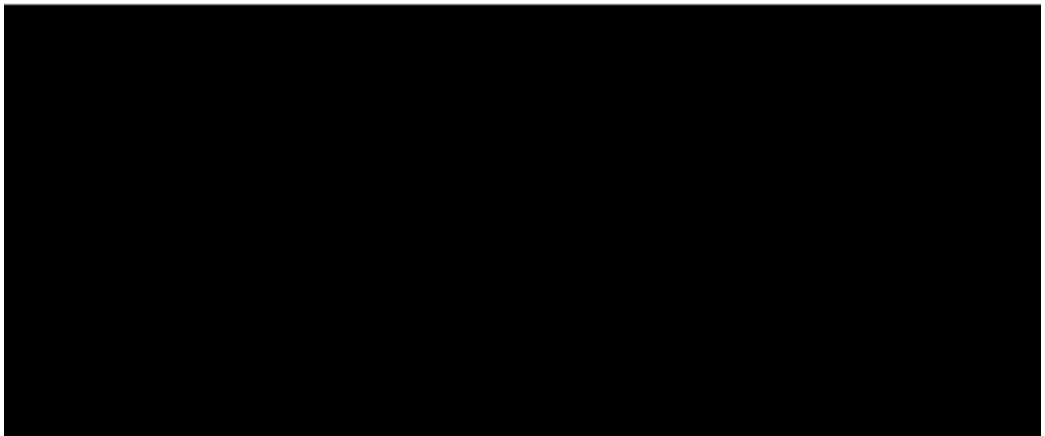
utensílios

Assadeira 29 x 21 cm



utensílios

Fôrma de bolo inglês 25 x 11 cm
Papel-manteiga





Bolo de Banana e Aveia (sem açúcar, glúten e lactose)

Tempo: 1 hora e 25 minutos

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: fácinho

Receita
— Otávia Sommavilla

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

massa

3 bananas-nanicas pequenas maduras (510 g)
1 xícara (150 g) de tâmara seca, sem caroço
2 ovos grandes (140 g)
100 ml de óleo de canola
1 xícara (100 g) de aveia em flocos
1 colher (sopa) (13 g) de fermento em pó químico
1/2 xícara (50 g) de nozes picadas
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar

cobertura de baunilha e agave

1/2 xícara (120 ml) de leite de amêndoa
2/3 de xícara (60 g) de leite de soja em pó
1 1/2 colher (sopa) (10 g) de farinha de coco
3 1/2 colher (sopa) (75 g) de xarope de agave
110 ml de óleo de coco
2 colheres (chá) (10 ml) de suco de limão-siciliano
1 colher (chá) (5 ml) de essência de baunilha

modo de preparo

massa

1. No liquidificador, coloque a banana, a tâmara, os ovos, o óleo e a aveia e bata até homogeneizar.
2. Desligue o liquidificador, junte o fermento e as nozes e misture com uma espátula.
3. Despeje a massa na fôrma untada com manteiga e forrada com papel-manteiga também untado e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 45 minutos, ou até que um palito enfiado no centro saia limpo.

cobertura de baunilha e agave

4. No liquidificador, junte os leites de amêndoa e de soja, a farinha de coco e o xarope de agave e comece a bater.
5. Ainda batendo, adicione aos poucos o óleo de coco e, por último, o suco de limão e a baunilha.
6. Em dias frios, a cobertura já estará consistente o bastante depois de bater. Em dias muito quentes, será necessário refrigerá-la para que ganhe uma consistência mais cremosa.
7. Quando a cobertura estiver na consistência correta, aplique-a sobre o bolo já frio.



Bolo de Banana e Banana Passa

Tempo: 1 hora

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— Andrea Gatti

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

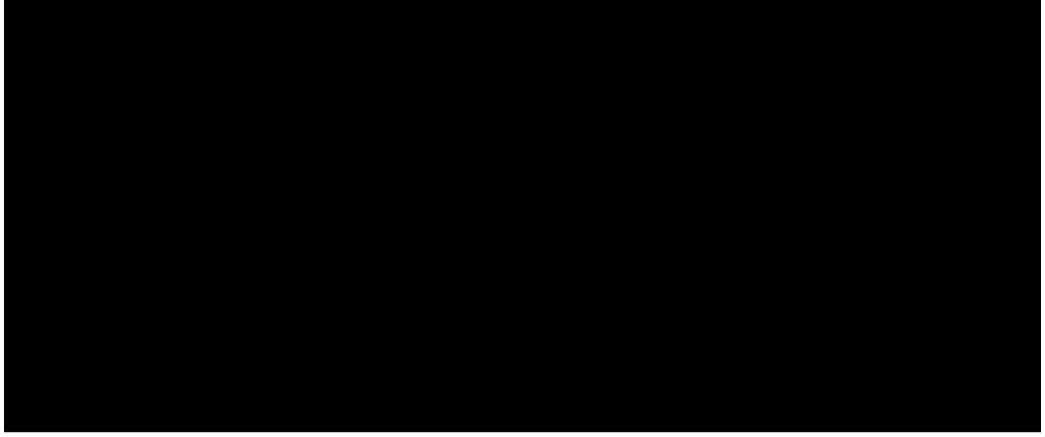
2 bananas-nanicas pequenas (200 g), sem casca, em pedaços
1 xícara (180 g) de açúcar
6 colheres (sopa) (90 ml) de óleo de girassol
2 ovos grandes (140 g)
1 colher (chá) (8 g) de glicerina
1 xícara (162 g) de farinha de rosca caseira
4 colheres (chá) (16 g) de fermento químico em pó
3/4 de xícara (100 g) de banana passa picada
1/4 de colher (chá) (1 g) de cravo-da-índia em pó
1/4 de colher (chá) (1 g) de canela em pó
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
3 colheres (sopa) (24 g) de farinha de rosca caseira, para polvilhar

modo de preparo

1. No liquidificador, junte a banana fresca, o açúcar, o óleo, os ovos e a glicerina e bata até homogeneizar.
2. Numa tigela, misture a farinha de rosca, o fermento, a banana passa, o cravo e a canela.
3. Despeje a mistura líquida na tigela dos secos e misture com uma espátula.
4. Despeje a massa na assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos.
5. Retire do forno e deixe esfriar por 10 minutos antes de desenformar.

utensílios

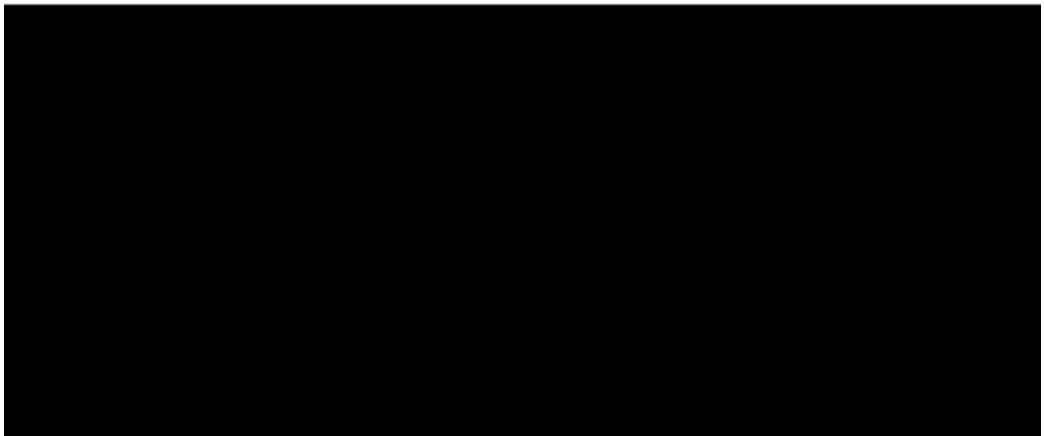
Assadeira de 25 x 11 cm



9. Se quiser, faça a receita em dobro. É sempre bom, pois o bolo fica molhadinho por dentro e bastante crocante por fora.

utensílios

Assadeira retangular de 30 x 20 cm





Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate

Tempo: 2 horas e 5 minutos

Rendimento: 16 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Carolina Ferraz*

Fotografia
— *Carla Fialdini*

ingredientes

massa

2 cenoura médias (250 g), sem casca, grosseiramente picada
500 ml de água
2 xícaras (360 g) de açúcar
1 xícara (240 ml) de óleo de milho ou canola
5 ovos grandes (350 g)
2 xícaras (270 g) de farinha de trigo
1/8 de colher (chá) (1 g) de sal
1 colher (sopa) (13 g) de fermento em pó químico
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
3 colheres (sopa) (27 g) de farinha de trigo, para polvilhar

calda

3 colheres (sopa) (21 g) de chocolate em pó
2 xícaras (360 g) de açúcar
2 colheres (sopa) (30 g) de manteiga sem sal
1/2 xícara (120 ml) de leite integral

modo de preparo

massa

1. Numa panela, cozinhe a cenoura na água por 20 minutos, até ficar macia. Depois, escorra e deixe esfriar por 30 minutos.
2. No liquidificador, bata a cenoura, o açúcar, o óleo e os ovos até formar um creme liso e homogêneo.
3. Despeje tudo numa tigela, acrescente aos poucos a farinha de trigo e o sal e misture bem com um fouet.
4. Por último, incorpore o fermento.
5. Despeje a massa na assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve ao forno preaquecido a 180°C para assar por cerca de 50 minutos.
6. Retire do forno, espere 10 minutos e desenforme sobre uma grade.
7. Despeje a calda quente sobre o bolo ainda quente, espere esfriar e sirva.

calda

8. Coloque todos os ingredientes numa caçarola de fundo grosso e leve ao fogo, mexendo sempre no mesmo sentido, por uns 15 minutos, até que a calda se desprenda do fundo da panela.

—

receitas do site Tá na Mesa



Bolo de Milho com Queijo de Minas

Tempo: 2 horas

Rendimento: 10 porções

Dificuldade: *fácil, mas nem tanto*

Receita
— Benê Oliveira

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1 xícara (165 g) de milho verde (2 espigas médias)
1 xícara (240 ml) de leite semidesnatado
4 ovos grandes (280 g)
4 colheres (sopa) (60 g) de manteiga sem sal
1 1/2 xícara (270 g) de açúcar
2 xícaras (270 g) de farinha de trigo
1 1/2 colher (sopa) (19 g) de fermento em pó químico
1 xícara (135 g) de queijo de minas ralado grosseiramente
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
2 colheres (sopa) (18 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. No liquidificador, junte o milho e o leite e bata até formar uma mistura lisa.
2. Na tigela da batedeira, coloque as gemas, a manteiga e o açúcar e bata até formar um creme fofo e esbranquiçado.
3. Desligue a batedeira e, usando uma espátula, incorpore aos poucos e delicadamente a farinha e o fermento.
4. Depois, acrescente aos poucos e alternadamente o milho e o queijo ralado à massa.
5. Em outra tigela, bata as claras em neve e depois as adicione cuidadosamente à massa.
6. Despeje a massa na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 1 hora e 30 minutos, ou até que um palito enfiado no centro saia limpo.

utensílios

Fôrma de aro removível de 25 cm de diâmetro



Bolo de Maçã

Tempo: 1 hora e 35 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Bené Oliveira*

Fotografia
— *Romulo Fialdini*

ingredientes

3/4 de xícara (180 ml) de óleo de canola
4 ovos grandes (280 g)
2 maçãs Fuji (410 g), com casca, sem sementes, em cubos
2 xícaras (270 g) de farinha de trigo
2 xícaras (360 g) de açúcar
1/2 colher (chá) (2 g) de canela em pó
1 colher (sopa) (13 g) de fermento em pó químico
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
2 colheres (sopa) (22 g) de açúcar, para polvilhar
2 colheres (chá) (6 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. Bata no liquidificador o óleo, os ovos e metade dos cubos de maçã.
2. Numa tigela, peneire a farinha, o açúcar, a canela e o fermento e misture.
3. Despeje aos poucos a mistura líquida na tigela da farinha e mexa até formar uma massa lisa.
4. Coloque a massa na fôrma untada com manteiga, espalhe por cima os cubos de maçã restantes e polvilhe com a mistura de açúcar e farinha.
5. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 1 hora e 5 minutos.
6. Retire do forno, desenforme quando estiver morno e deixe esfriar completamente sobre uma grade antes de servir.

utensílios

Fôrma de furo central de 25 cm de diâmetro



Bolo Mesclado de Laranja e Chocolate

Tempo: 1 hora

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Valéria Araújo*

Fotografia
— *Romulo Fialdini*

ingredientes

2 xícaras (270 g) de farinha de trigo
1 colher (sopa) (13 g) de fermento em pó químico
3 ovos grandes (210 g)
1 xícara (240 ml) de suco de laranja-pera
2 colheres (sopa) (30 g) de manteiga sem sal
1 xícara (180 g) de açúcar
2 colheres (sopa) (14 g) de chocolate em pó
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
2 colheres (sopa) (18 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. Numa tigela, peneire a farinha e o fermento e reserve.
2. No liquidificador, junte os ovos, o suco de laranja, a manteiga e o açúcar e bata.
3. Despeje a mistura em outra tigela e, aos poucos, incorpore a mistura de farinha e fermento.
4. Transfira metade da massa para outra tigela e incorpore o chocolate em pó.
5. Coloque alternadamente 1 concha de cada massa na assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha até terminar a massa e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos, ou até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
6. Retire do forno, espere 10 minutos e desenforme sobre uma grade.

utensílios

Fôrma de 21 cm de diâmetro



Bom-Bocado de Liquidificador

Tempo: 1 hora

Rendimento: 12 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Paula Rizkallah*

Fotografia
— *Valentino Fialdini*

ingredientes

3 ovos grandes (210 g)
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal
2 xícaras (480 ml) de leite semidesnatado
2 xícaras (360 g) de açúcar
1 1/2 xícara (53 g) de queijo parmesão ralado
2 xícaras (100 g) de coco seco ralado
5 colheres (sopa) (45 g) de farinha de trigo
1/8 de colher (chá) (1 g) de sal
1 colher (sopa) (13 g) de fermento em pó químico
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
2 colheres (sopa) (18 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. Junte todos os ingredientes no liquidificador e bata até homogeneizar.
2. Despeje na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por 40 minutos, até crescer e dourar.

utensílios

Assadeira de 28 x 22 cm



Bolo de Cenoura Fofinho

Tempo: 50 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— *Paula Rizkallah*

Fotografia
— *Paula Rizkallah*

ingredientes

3 cenouras (200 g), descascadas e picadas
250 ml de óleo de canola
1 colher (chá) (5 ml) de essência de baunilha
3 ovos grandes (210 g)
1 xícara (180 g) de açúcar
2 xícaras (270 g) de farinha de trigo
1 1/2 colher (sopa) (20 g) de fermento em pó químico
1 colher (15 g) de manteiga sem sal, para untar
2 colheres (sopa) (22 g) de açúcar, para polvilhar

modo de preparo

1. Unte uma assadeira com manteiga, polvilhe com açúcar e reserve.
2. No liquidificador, coloque a cenoura picada, o óleo, a baunilha e os ovos, bata até obter uma massa homogênia e reserve.
3. Numa tigela, misture o açúcar, a farinha e o fermento, junte a mistura de cenoura e mexa com uma espátula até obter uma massa uniforme.
4. Despeje a massa na fôrma preparada e leve ao forno preaquecido 180°C para assar por aproximadamente 30 minutos.
5. Desenforme e, se desejar, cubra com calda de brigadeiro.

utensílios

Fôrma de furo central de 22 cm de diâmetro



Bolo de Milho em Conserva

Tempo: 50 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: *fácinho*

Receita
— Paula Rizkallah

Fotografia
— Carolina Milano

ingredientes

1 lata (300 g) de milho verde em conserva, com o líquido da conserva
1/2 xícara (100 g) de manteiga sem sal
200 ml de leite de coco
1 1/2 xícara (225 g) de flocos de milho pré-cozidos
1 colher (sopa) (13 g) de fermento em pó químico
3 ovos grandes (210 g)
1 1/2 xícara (270 g) de açúcar
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
2 colheres (sopa) (18 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. No liquidificador, bata todos os ingredientes até formar um creme homogêneo.
2. Despeje a mistura na fôrma untada com manteiga e polvilhada com farinha.
3. Leve ao forno preaquecido a 180°C durante 35 minutos, ou até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

utensílios

Fôrma de furo central de 22 cm de diâmetro



Bolo de Cenoura

Tempo: 1 hora e 20 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácinho

Receita
— Dario Vianna

Fotografia
— Carolina Milano

ingredientes

massa

2 cenouras médias (340 g), em pedaços
4 ovos grandes (280 g)
1 xícara (240 ml) de óleo de canola
1 2/3 xícara (300 g) de açúcar
1 3/4 xícara (240 g) de farinha de trigo
1 colher (sopa) (13 g) de fermento em pó químico
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
2 colheres (sopa) (20 g) de farinha de trigo, para polvilhar

calda

10 colheres (sopa) (110 g) de açúcar
6 colheres (sopa) (90 ml) de água
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal
2 colheres (sopa) (16 g) de chocolate em pó

modo de preparo

massa

1. No liquidificador, bata as cenouras e os ovos.
2. Transfira para uma tigela e incorpore os demais ingredientes.
3. Unte com manteiga e polvilhe com farinha a fôrma.
4. Despeje a massa na fôrma e leve ao forno preaquecido a 180°C para assar por 30 a 40 minutos.

calda

5. Numa panela, junte todos os ingredientes e leve ao fogo brando até ferver.
6. Despeje sobre o bolo, furando-o com um garfo, para a calda penetrar.

utensílios

Fôrma de 24 cm diâmetro



Esta receita está na mesa de Leites Vegetais, já conferiu?

Uma receita mais legal que a outra! #ficaadica

Bolo de Chocolate do Pedro

Tempo: 45 minutos

Rendimento: 4 bolos pequenos

Dificuldade: *facinho*

Receita
— Ninnha Lacombe

Fotografia
— Romulo Fialdini

ingredientes

1/2 xícara (45 g) de farinha de aveia
1/2 xícara (50 g) de farinha de linhaça
1/2 xícara (90 g) de açúcar
1/2 xícara (40 g) de cacau em pó
2 ovos grandes (140 g)
1 xícara (240 ml) de leite de amêndoa
1/4 de xícara (60 ml) de óleo de coco
1 colher (sopa) (13 g) de fermento em pó químico
1 colher (sopa) (15 ml) de óleo de coco, para untar

modo de preparo

1. Numa tigela, peneire as farinhas, o açúcar e o cacau.
2. No liquidificador, junte os ovos, o leite e o óleo de coco e bata por 5 minutos.
3. Adicione os ingredientes peneirados e bata por mais 5 minutos.
4. Por último, acrescente o fermento e bata por 30 segundos.
5. Despeje a massa na fôrma untada com óleo de coco e leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos.
6. Se quiser, polvilhe o bolo com açúcar e canela depois de pronto.

utensílios

Forminhas de furo central de 10 cm de diâmetro

EQUIPE TÁ NA MESA:

DIRETORA

— Paula Rizkallah

EDITORA DE CONTEÚDO

— Iracy Paulina

DESIGN GRÁFICO

— Camila Sato

FOTOGRAFIA

— Carla Fialdini

— Carolina Milano

— Paula Rizkallah

— Romulo Fialdini

— Valentino Fialdini

PRODUÇÃO

— Tissy Brauen

CHEF DO TÁ NA MESA

— Valéria Araújo

COORDENADORAS DE PROJETO

— Bianca Caldas

— Luana Abdalla Zoghbi

— Rosana Campaci

OPERACIONAL

— Gleici Sena

REVISÃO

— Norma Marinheiro

TRADUÇÃO (inglês e espanhol)

— Andreia Afonso



Fiz artes plásticas e trabalho com direção de arte e set design de decoração e moda há 15 anos.
O Tá na Mesa colocou "rodinhas" em meus pés, abriu um mundo novo, onde minha cabeça ferve de tantas ideias e cada receita é um prato cheio para novas criações! Resultado: servimos obras de arte!

— todo final
de mesa,
compilamos
esse material
para você.



Bolo de Maçã no Liquidificador

Tempo: 1 hora e 30 minutos

Rendimento: 8 porções

Dificuldade: fácinho

Receita
— Benê Oliveira

Fotografia
— Carolina Milano

ingredientes

1 xícara (240 ml) de óleo de canola
4 ovos grandes (280 g)
1 maçã verde (215 g), com casca, sem o miolo e as sementes
2 xícaras (270 g) de farinha de trigo
2 xícaras (360 g) de açúcar
1/5 de colher (chá) (1 g) de canela em pó
1 colher (sopa) (13 g) de fermento em pó químico
1 maçã verde (200 g), com casca, em cubos
1 colher (sopa) (15 g) de manteiga sem sal, para untar
1 1/2 colher (sopa) (16 g) de açúcar, para polvilhar
1 1/2 colher (sopa) (15 g) de farinha de trigo, para polvilhar

modo de preparo

1. Bata no liquidificador o óleo, os ovos e a maçã com casca.
2. Numa tigela, peneire a farinha, o açúcar, a canela e o fermento.
3. Junte aos poucos a mistura de líquidos aos sólidos e mexa até formar uma massa lisa.
4. Unte a fôrma com manteiga e despeje a massa.
5. Espalhe a maçã em cubos por cima da massa.
6. Polvilhe primeiro um pouco de açúcar, depois a farinha e mais um pouco de o açúcar.
7. Leve ao forno preaquecido a 180°C para assar.

utensílios

Fôrma de furo central

— até a
próxima :)

