Os 100 Melhores Bolos





Receitas caseiras testadas, fáceis de fazer e deliciosas!



Índice

Ingredientes Básicos 9

Utensílios 10

Segredos para um Bolo Perfeito 11

Segredos para um Bolo Perfeito 12

Como deixar o Bolo Fofinho? 13

Como cortar o Bolo ao meio? 14

Como deixar o Bolo Molhadinho? 15

Bolo de Cenoura fofinho 16

Bolo delícia de Chocolate 17

Bolo de Banana 18

Bolo de Fubá 19

Bolo de Café 20

Bolo de Gengibre 21

Bolo de Hortelã com Menta 22

Bolo de Limão 23

Bolo de Mandioca 24

Índice

Bolo de Maçã e Passas 25
Bolo de Fubá com Banana-passa 26
Bolo de Laranja 27
Bolo de Maçã 28
Bolo de Milho com Erva-doce 29
Bolo de Nozes 30
Bolo Gelado de Abacaxi 31
Bolo Mary 32
Bolo Gelado 33
Bolo Assado com Recheio 34
Bolo Bem-Casado 35
Bolo de Paçoca 36
Bolo de Banana de Liquidificador 37
Bolo Sertanejo 38
Bolo Simpatia 39
Bolo Explosão 40

Índice

Bolo de Caneca Laka 41
Bolo Florinda 42
Bolo Cítrico 43
Bolo Doce de Leite 44
Bolo de Abacaxi com Hortelã 45
Bolo Floresta Negra de Caneca 46
Bolo Petit Gâteau de Caneca 47
Bolo de Chocolate de Liquidificador 48
Bolo de Chocolate e Maracujá 49
Bolo Formigueiro 50
Bolo Light 51
Bolo São João 52
Bolo de Cenoura Fofinho 53
Bolo de Coco 54
Bolo de Frutas 55
Bolo Delícia 56

Índice

Bolo Encanto Noturno 57
Bolo Arruma Marido 58
Bolo de Milho 59
Bolo Encanto 60
Bolo Fanta Uva 61
Bolo Gelatinado 62
Bolo Rosário 63
Bolo Três Leches 64
Bolo Bom-bocado 65
Brownie de Chocolate 66
Bolo Americano de Chocolate 67
Bolo Bicolor 68
Fura Bolo 69
Bolo de Festa 70
Bolo Maisena 71
Bolo Gotas de Chocolate 72

Índice

Bolo de Biscoito 73
Bolo Moreno 74
Bolo Cintilante 75
Bolo Coalhada 76
Bolo Pavê 77
Bolo Amandita 78
Bolo de Chocolate ao Leite 79
Bolo de Chocolate com Cobertura 80
Bolo de Queijo de Minas com Laranja 81
Bolo de Banana e Licor 82
Bolo de Ameixa com Chocolate 83
Bolo de Sorvete Crocante 84
Bolo ao Leite 85
Bolo de Fubá e Chocolate 86
Bolo de Chocolate Branco 87
Bolo de Leite de Coco 88

Índice

Bolo de Aveia 89
Bolo de Creme de Leite 90
Bolo de Morango 91
Bolo Gelado de Nozes 92
Bolo Mármore 93
Bolo de Santo Antônio 94
Bolo de Chocolate de Micro-Ondas 95
Bolo de Granola 96
Bolo de Canela 97
Bolo Leve 98
Bolo Amanteigado 99
Bolo Cuca de Farofa 100
Bolo Chocolate com Pimenta 101
Bolo Tia Nastácia 102
Bolo de Fubá com Doce de leite 103
Bolo de Abacaxi Caramelado 104

Índice

Bolo de Mel 105
Bolo de Chocolate com Banana 106
Bolo de Chocolate Alemão 107
Bolo de Goiabada 108
Bolo de Fubá com Milho 109
Bolo de Larancujá 110
Bolo de Maracujá com Queijo 111
Bolo de Cenoura com Coco 112
Bolo de Cereja 113
Bolo de Framboesa 114
Bolo de Iogurte 115
Bibliografia 116

Ingredientes Básicos

Gorduras

Utilize sempre a manteiga amolecida e em temperatura ambiente. A maioria das receitas utiliza manteiga sem sal, pois além de proporcionar um sabor melhor (o sal afeta o sabor do bolo), não contem aditivos que geralmente estão presentes em margarinas e produtos para untar. Óleo pode ser usado em algumas receitas que requerem uma massa mais úmida e o de girassol, por ter menos sabor, é o mais recomendado.

Açúcar

Use açúcar não-refinado. Os açucares aromatizados, como o mascavo e o de melaço acrescentam um sabor extra ao bolo e combinam bem com chocolate e especiarias. O açúcar deve ser peneirado sempre para evitar partes cristalizadas. O açúcar de confeiteiro é utilizado geralmente para recheios e decoração.

Ovos

Utilize sempre ovos de boa qualidade e procedência para conseguir mais cor e sabor. Os ovos devem ser utilizados sempre em temperatura ambiente, por isso precisam ser retirados da geladeira um pouco antes. Isso proporciona mais volume a mistura e evita de coalharem em massas cremosas.

Farinha

A farinha com adição de fermento é a mais utilizada na preparação de bolos. Algumas já vem peneiradas, mas caso não venha é necessário peneirar para a massa ficar mais leve e fofinha. A farinha sem fermento também é muito utilizada e deve ser peneirada sempre pelo mesmo motivo. Algumas receitas utilizam farinha de trigo integral para uma textura mais encorpada, mas evite utilizar somente a farinha de trigo integral pois a massa tende a ficar muito pesada.

Utensílios

Medidores

O sucesso de um bolo depende da proporção correta dos ingredientes. Por isso é imprescindível um conjunto de colheres medidoras, uma balança, xícaras e um copo medidor calibrado.

Tigelas

Seja de aço inoxidável, cerâmica ou vidro, um conjunto de tigelas de diferentes tamanhos e resistentes ao calor para bater e misturar os ingredientes é muito importante na hora de fazer um bolo. Se Possível, escolha tigelas fundas ao invés de rasas para bater um bolo.

Peneiras

Se possível, tenha em mãos duas peneiras fortes e finas, de aço inoxidável ou plástico. Uma grande para peneirar ingredientes secos (farinha, fermento, açúcar...) e outra menor para peneirar açúcar de confeiteiro sobre o bolo.

Espátulas

Use a espátula de plástico flexível ou borracha para raspar o resto de massa da tigela ou nivelá-la na forma antes de assar. Ela também é bastante útil para incorporar os ingredientes delicados, como claras em neve, à massa do bolo.

Termômetro

A temperatura correta do forno é essencial para que o bolo asse por completo e cresça. O ideal para quem cozinha com freqüência é comprar um termômetro de forno, inseri-lo na grade do seu forno e medir a temperatura real do mesmo após 15 minutos de ligado.

Formas

Estão disponíveis nos mais diversos formatos e tamanhos. Retangulares, redondas, de aro removível, com furo no meio, de bolo inglês... Use de acordo com o que a receita recomenda.

Segredos para um Bolo Perfeito

1) • O Bolo ficará mais fofinho se todos os ingredientes da receita estiverem em temperatura ambiente.

2) • Peneire a farinha de trigo e todos os ingredientes secos antes de adicionar a massa.

3) • Para bater as claras em ponto de neve, elas devem estar em temperatura ambiente. Desse modo elas absorvem mais ar e ganham mais volume.

4) • Adicione as claras em neve sempre por último a massa, misturando delicadamente com uma colher. Isso garante um bolo mais macio e fofinho.

5) • A melhor maneira de untar a fôrma do bolo de com margarina, pois o óleo tende a queimar a massa.

6) • O bolo caseiro fica com uma crosta mais dourada se, além de untada, a fôrma for polvilhada com farinha e açucar.

7) • O tempo de cozimento de um bolo simples é de 40 a 50 minutos em forno preaquecido. Se você quiser assá-lo mais rápido, coloque-o em uma forma com buraco no meio. Desta forma assará no máximo em 30 minutos.

Segredos para um Bolo Perfeito

8) • Nunca abra o forno antes dos primeiros 20 minutos! Esse é o tempo necessário para o fermento agir.

9) • Ao retirar o bolo do forno deixe-o esfriando em uma grelha (pode ser na própria grelha do forno, mas com ele desligado), longe de correntes de ar e nunca em bancadas frias, como pedras,, mármore. Desse modo não há risco do bolo murchar ou embatumar.

10) • Se o bolo não quiser desenformar, embrulhe a fôrma ainda quente em um pano e deixe esfriar. Ele soltará mais facilmente.

11) • Para bater as claras em ponto de neve, elas devem estar em temperatura ambiente. Desse modo elas absorvem mais ar e ganham mais volume.

12) • A quantidade de massa do bolo não deve ultrapassar 3/4 da altura da fôrma. Utilize sempre fôrmas proporcionais.

13) - O truque do palito para saber se o bolo já assou é válido, mas no caso de bolos cremosos ele pode sair com alguns farelos.

Como deixar o Bolo Fofinho?

Para o Bolo ficar fofinho, todos os ingredientes da receita devem estar em temperatura ambiente.

Peneire a farinha de trigo e todos os ingredientes secos antes de adicionar à massa. Dessa forma você elimina resíduos e o bolo cresce mais.

Adicione o fermento e as claras em neve sempre por último. Assim você garante um bolo mais fofinho.







Nunca abra o forno antes dos primeiros 20 minutos. Esse é o tempo necessário para ativar o fermento. Se abrir antes disso o bolo pode murchar.

Como cortar o Bolo ao meio ?

Marque com palitos a altura que deseja cortar o bolo. Isso vai ajudar você a cortar em linha reta.

Molhe uma faca em água quente, apóie uma mão sobre o bolo e com a outra vá cortando de uma extremidade a outra com cuidado. Você pode usar também uma linha fina no lugar da faca.

Para que as camadas já cortadas não se quebrem, apóie-as usando a parte debaixo da forma ou um fundo de forma removível. Inverta a ordem das camadas e deixe o bolo retinho em cima!



Como deixar o Bolo Molhadinho?

Para o bolo ficar molhadinho ele deve ser umedecido com calda. Se a receita não levar calda, você pode usar leite, leite com achocolatado, licor ou mesmo suco de fruta natural.

Depois de desenformar, se o bolo for recheado, corte ele ao meio. Despeje metade da calda, cubra com a parte superior, faça vários furinhos com um garfo ou palito e despeje o restante da calda.







Para a calda penetrar bem na massa e o bolo ficar ainda mais suculento, faça vários furinhos usando um palito ou garfo.

Desse jeito a calda penetra melhor na massa e se distribui por todo o bolo!

Bolo de Cenoura fofinho

Ingredientes

3 cenouras picadas
4 ovos
2 xícaras (chá) de açucar
1 colher (sopa) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher de (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

1 xícara (chá) de achocolatado em pó
1 colher (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de leite
4 colheres (sopa) açucar



No liquidificador, bata as cenouras com os ovos, metade do açucar, a essência de baunilha e o óleo por 5 minutos ou até virar um creme.

Transfira para uma tigela e adicione o açucar restante, a farinha e o fermento. Despeje em uma forma de 35 cmx 25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio preaquecido por 40 minutos ou até assar.

Cobertura:

Misture em uma panela pequena o achocolatado, a manteiga, o leite e o açúcar e leve ao fogo médio por 5 minutos ou até ferver. Espalhe sobre o bolo antes de servir.

Rendimento: 10 porções

Tempo: 50 minutos

Bolo delícia de Chocolate

Ingredientes

1 xícara (chá) de açucar
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
1/2 xícara (chá) de manteiga
400g de chocolate meio amargo picado
1/2 colher (chá) de sal
2 ovos
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 colher de (chá) de fermento em pó
Raspas de chocolate para decorar



Em um refratário, leve o chocolate ao fogo em banho-maria até derreter. Na batedeira, bata a manteiga e a essência de baunilha até ficar um creme esbranquiçado. Batendo sempre, junte o açucar, o sal, os ovos e metade do chocolate derretido. Continue batendo e vá adicionando aos poucos a farinha e o fermento, até obter uma massa homogênea.

Transfira para uma assadeira untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio preaquecido, por 30/40 minutos, ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo. Retire do forno e deixe esfriar. Desenforme, espalhe o restante do chocolate e decore com as raspas antes de servir.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 60 minutos

Bolo de Banana

Ingredientes

1 xícara (chá) de manteiga
1 xícara (chá) + 3 colheres de (sopa) de açúcar
4 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de leite
Margarina e farinha de trigo para untar
6 bananas nanicas picadas
1 colher (sopa) de canela em pó



Na batedeira, bata a manteiga com 1 xícara (chá) de açúcar e as gemas. Misture com a farinha e o fermento, alternando com o leite. Bata as claras em neve e junte a massa.

Coloque em uma forma de 30 cm untada e enfarinhada e cubra com as bananas. Misture o açúcar restante com a canela e polvilhe em cima. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo. Retire, deixe esfriar e sirva.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 60 minutos

Bolo de Fubá

Ingredientes

1 xícara (chá) de óleo
4 ovos
1 xícara (chá) de leite morno
1 colher (café) de sal
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de fubá
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sopa) de canela em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
Açúcar de confeiteiro para polvilhar



No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite, o sal e o açúcar. Coloque em uma tigela e misture o fubá, a farinha e o fermento peneirados.

Coloque em uma forma pequena untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos, ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo.

Retire do forno, espere esfriar, desenforme e polvilhe com o açúcar de confeiteiro. Sirva em seguida.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Café

Ingredientes

1 e 1/2 xícara (chá) de café pronto
3 colheres (sopa) de leite em pó
3 colheres (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento
Margarina e farinha de trigo para untar



No liquidificador, bata o café, o leite, a margarina, os ovos e o açúcar e despeje em uma tigela com a farinha.

Misture bem com um batedor e passe para uma fôrma de buraco no meio de 20 cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30min. Retire do forno, espere amornar e desenforme. Se desejar, regue com leite condensado.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1 hora

Bolo de Gengibre

Ingredientes

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de manteiga
1 xícara (chá) de açúcar mascavo
1/2 xícara (chá) de açúcar
4 ovos
3 colheres (sopa) de gengibre fresco ralado
1 xícara (chá) de leite
Margarina e farinha de trigo para untar



Em uma tigela grande, coloque a farinha de trigo, o fermento, misture bem e reserve.

Bata no liquidificador a manteiga, o açúcar mascavo, o açúcar, os ovos, o gengibre fresco, o leite e junte à mistura reservada. Coloque em uma fôrma de bolo inglês untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30min ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Aguarde o bolo esfriar e desenforme. Corte em fatias e sirva.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1 hora

Bolo de Hortelã com Menta

Ingredientes

5 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 pote de iogurte natural (200g)
1/2 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
10 folhas de hortelã
Margarina e farinha de trigo para untar
Cobertura:
1 xícara (chá) de leite
5 colheres (sopa) de açúcar
1 cálice pequeno de licor de menta



No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o iogurte natural, o leite, a farinha de trigo, o fermento e as folhas de hortelã.

Despeje o conteúdo em uma assadeira pequena untada e enfarinhada. Leve ao forno médio por 30min, ou até que ao enfiar um palito, este saia limpo.

Para a cobertura, misture o leite, o açúcar e o licor de menta. Despeje a cobertura sobre o bolo para umedecer. Corte-os em cubos e embrulhe em papel-alumínio. Leve à geladeira por 2 horas. Sirva em seguida.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1 hora + (2 horas na geladeira)

Bolo de Limão

Ingredientes

1 copo de iogurte natural (200g)
4 ovos
1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal
1 caixa de gelatina em pó sabor limão (85g)
1 pacote de mistura para bolo em sabor limão (450g)
Margarina e farinha de trigo para untar
Raspas de casca de limão para polvilhar

Cobertura:
1 lata de leite condensado
Suco de 2 limões



No liquidificador, bata o iogurte, os ovos, a manteiga, a gelatina e a mistura para bolo, até obter uma mistura fina e homogênea.

Despeje em uma fôrma média com buraco no meio de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40min ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Espere esfriar para desenformar.

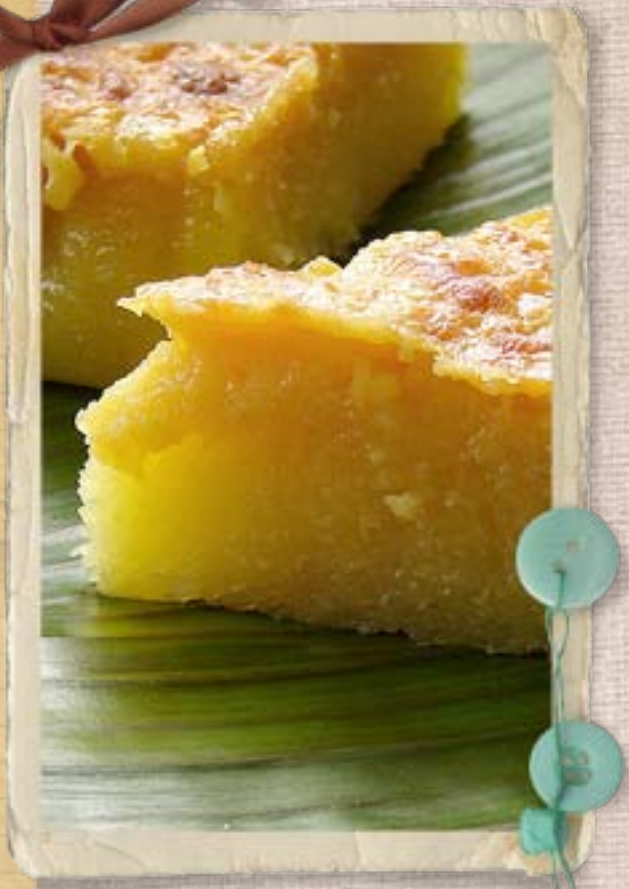
Para a cobertura, em uma panela, leve o leite condensado e o suco de limão ao fogo médio até ferver. Cubra o bolo com esse creme e decore com as raspas de casca de limão.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 50 minutos

Bolo de Mandioca

Ingredientes

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de mandioca crua ralada
1 xícara (chá) de leite de coco
4 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de coco ralado
2 colheres (sopa) de manteiga
Margarina e farinha de trigo para untar



Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, o fermento em pó, misture bem e reserve. No liquidificador, bata a mandioca, o leite de coco, os ovos, o açúcar, o coco ralado e a manteiga, por 5 min ou até obter uma mistura homogênea.

Junte à mistura de farinha reservada e coloque em uma fôrma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 min ou até estar no ponto.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Maçã e Passas

Ingredientes



1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
3/4 de xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de essência de baunilha
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 xícara (chá) de uvas-passas pretas sem sementes
Margarina e farinha de trigo para untar
2 maçãs vermelhas sem sementes em fatias
1 colher (chá) de canela em pó para polvilhar

Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até formar um creme. Junte os ovos e vá batendo a cada adição. Adicione o leite, a essência e a farinha. Bata para misturar.

Adicione o fermento em pó e as uvas-passas e misture com uma colher. Coloque em uma fôrma de aro removível de 28 cm de diâmetro untada e enfarinhada, espalhe as fatias de maçã e polvilhe com canela em pó.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30min. Sirva em seguida.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1 hora e 30 minutos

Bolo de Fubá com Banana-passa

Ingredientes

4 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de óleo
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) de manteiga
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de fubá
1 colher (sopa) de fermento em pó
100g de banana-passa picada
Margarina e farinha de trigo para untar



Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Aqueça o leite com o óleo e reserve. Bata na batedeira em outra tigela, as gemas, o açúcar, a manteiga, a farinha, o fubá, o leite aquecido com o óleo e o fermento, batendo a cada adição.

Desligue a batedeira e misture as claras em neve com uma colher. Passe a banana-passa picada na farinha de trigo e misture com massa do bolo.

Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro, untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 min ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Laranja

Ingredientes

2 laranjas descascadas, picadas e sem sementes
1 xícara (chá) de óleo
3 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
2 xícaras (chá) de suco de laranja
Raspa da casca da laranja para decorar



No liquidificador, bata a laranja com o óleo, 1 xícara de açúcar e os ovos. Coloque em uma tigela e misture com 1 xícara de açúcar, a farinha e o fermento.

Despeje em uma fôrma de bolo inglês grande untada e enfarinhada e asse em forno médio, preaquecido, por 30 min.

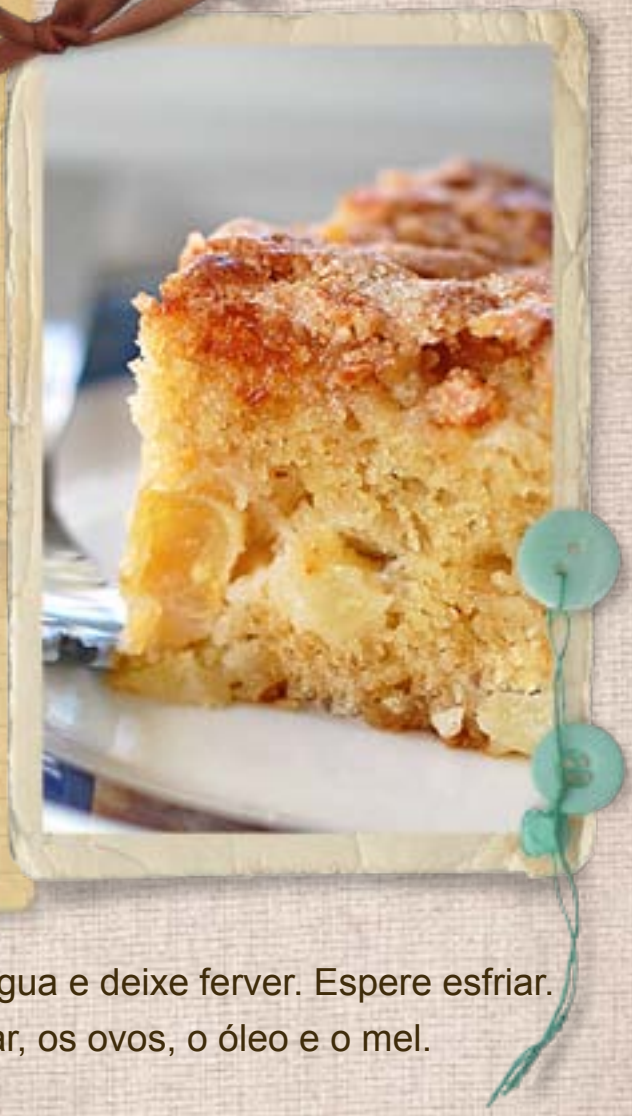
Em uma panela, coloque o suco com o açúcar restante e ferva por 3 min. Desenforme o bolo e cubra com a calda ainda quente. Polvilhe as raspas antes de servir.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 45 minutos

Bolo de Maçã

Ingredientes

Raspas da casca de 1 maçã
1 xícara (chá) de água
2 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos
12 colheres (sopa) de óleo
2 colheres (sopa) de mel
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 maçãs picadas
Margarina para untar
Açúcar e canela em pó para polvilhar



Leve ao fogo raspas de casca de maçã com a água e deixe ferver. Espere esfriar. Bata no liquidificador a água com maçã, o açúcar, os ovos, o óleo e o mel.

Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, o fermento em pó e as maçãs picadas, Junte a mistura do liquidificador e mexa bem.

Coloque em uma assadeira de 30cmx18cm untada e polvilhada com açúcar e canela. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35min. Retire e sirva.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 45 minutos

Bolo de Milho com Erva-doce

Ingredientes

1 lata de milho verde com a água
1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina
50g de coco ralado
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sopa) de erva-doce
Margarina e farinha de trigo para untar



Bata, no liquidificador, o milho verde, o leite condensado, a margarina, o coco ralado, a farinha de trigo e os ovos.

Coloque a massa em uma tigela, adicione o fermento em pó, a erva-doce e misture bem com uma colher. Unte e enfarinhe uma fôrma de buraco no meio de 24 cm de diâmetro e coloque a massa.

Leve ao forno médio preaquecido por 35 min ou até dourar.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 50 minutos

Bolo de Nozes

Ingredientes

3 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de açúcar
4 ovos (claras e gemas separadas)
200g de nozes picadas (guarde algumas para decorar)
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
Farinha de trigo e margarina para untar a fôrma



Bata a manteiga, o açúcar, as gemas, as nozes, às claras em neve, a farinha de trigo e o fermento.

Coloque em uma fôrma de 20 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido por 30min ou até que, enfiando um palito ele saia limpo. Retire do forno, desenforme e espere esfriar.

Derreta o chocolate em banho-maria, junte o creme de leite, a manteiga, misture e coloque em cima do bolo. Enfeite em volta do bolo com os confeitos.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 30 minutos

Bolo Gelado de Abacaxi

Ingredientes



4 ovos grandes
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) água fervente
1/2 xícara (chá) de óleo
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) + 1/2 colher (sopa) de maisena
1 colher (sobremesa) de fermento
Margarina e farinha de trigo para untar
Cobertura:
3 ovos (claras e gemas separadas)
4 colheres (sopa) de açúcar
1 lata de creme de leite sem soro
1 lata de leite condensado
1 lata de leite (use a lata de leite condensado

Bata na batedeira os ovos e o açúcar por 10min ou até formar um creme fofo, esbranquiçado e firme. Acrescente a água, o óleo, misture e em seguida adicione a farinha, 1/2 xícara (chá) da maisena e o fermento peneirados juntos e bata novamente.

Coloque em uma fôrma de 26 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido por 35min. Desenforme ainda morno. Na batedeira, bata as claras em neve, acrescente o açúcar e o creme de leite, batendo mais um pouco.

Em uma panela, leve ao fogo médio as gemas, o leite condensado e a maisena restante dissolvida no leite, mexendo sempre até formar um mingau espesso e misture ao chantilly.

Coloque o bolo no fundo de um pirex. Regue com a calda da lata do abacaxi. Espalhe o creme por cima e depois os pedaços de abacaxi. Leve à geladeira por 6 horas.

Rendimento: 10 porções Tempo: 50 minutos + (6h na geladeira)

Bolo Mary

Ingredientes

2 ovos
1 colher (sopa) de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de maisena
1 colher (sopa) de fermento em pó
Óleo e farinha para untar
Geleia a gosto



Na batedeira, bata os ovos com a manteiga até esbranquiçar. Junte delicadamente o açúcar, o leite, a farinha de trigo, a maisena e o fermento em pó. Bata bem até que a massa misture bem e fique homogênea.

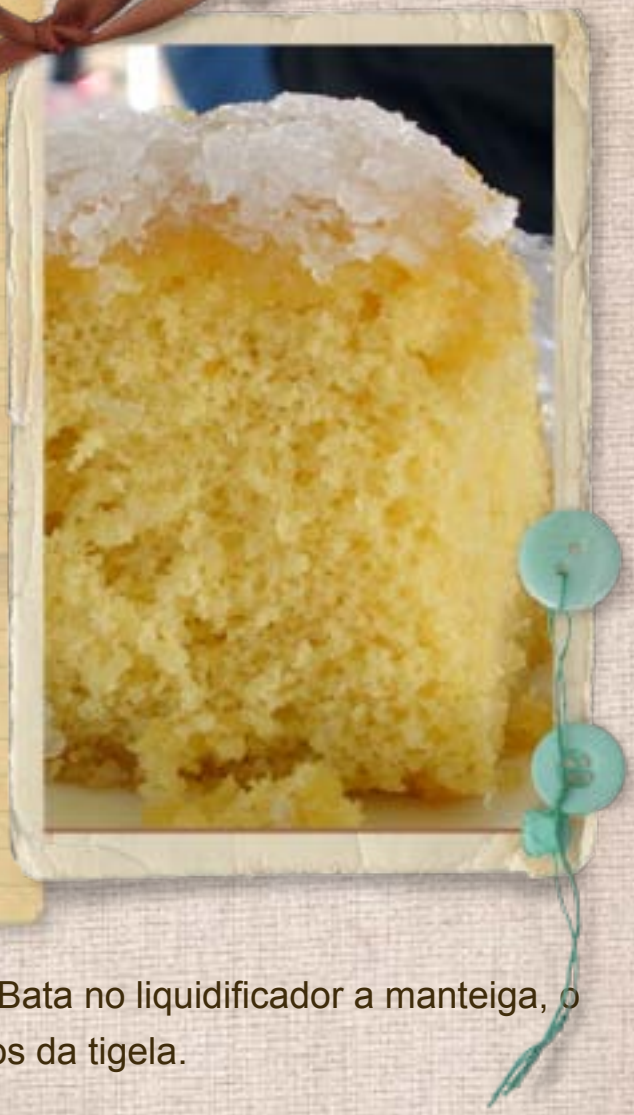
Coloque em uma fôrma de buraco no meio, com 30 cm de diâmetro, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por aproximadamente 30 min ou até que, enfiando um palito na massa, ele saia limpo.

Retire do forno, desenforme e sirva acompanhado da geleia de sua preferência.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo Gelado

Ingredientes



2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de manteiga
1 xícara (chá) de açúcar
4 ovos
1 xícara (chá) de leite de coco
Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:
1 e 1/2 xícara (chá) de água
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de leite de coco
100g de coco ralado em flocos

Em uma tigela, coloque a farinha e o fermento. Bata no liquidificador a manteiga, o açúcar, os ovos, o leite de coco e misture com os da tigela.

Coloque em uma fôrma de fundo removível de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30min ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Enquanto isso, em uma panela, leve ao fogo a água, o açúcar, o leite de coco e deixe ferver por 5min. Misture o coco ralado e retire do fogo. Retire o bolo do forno e despeje a calda por cima.

Espere esfriar e leve à geladeira por 1hora antes de servir.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos + (1h na geladeira)

Bolo Assado com Recheio

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de leite
3 ovos
1/4 de xícara (chá) de óleo
1 e 1/2 (chá) de açúcar
2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Óleo e farinha de trigo para untar
Açúcar de confeiteiro e morangos a gosto para polvilhar
Recheio:
1 envelope de gelatina em pó sabor morango
2 colheres (sopa) de água quente
1 xícara (chá) de doce de leite cremoso



Para o recheio, em uma tigela dissolva a gelatina com a água quente. Coloque no liquidificador, bata com o doce de leite até homogeneizar e reserve. Bata no liquidificador o leite, os ovos, o óleo, o açúcar e a farinha até homogeneizar.

Acrescente o fermento e misture com uma colher. Despeje metade da massa em uma fôrma de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Espalhe o recheio, com cuidado, evitando as bordas, e despeje o restante da massa. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35min ou até crescer. Deixe esfriar, polvilhe açúcar confeiteiro e se desejar, decore com morangos.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 45 minutos

Bolo Bem-Casado

Ingredientes

3 ovos
4 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de leite
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Recheio:
1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso
200g de creme de leite



Bata no liquidificador os ovos, a manteiga, o leite, o açúcar e a farinha até homogeneizar. Adicione o fermento e misture com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30min ou até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. .Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio.

Para o recheio, em uma tigela, misture o doce de leite com o creme de leite e recheie o bolo. Cubra com a massa restante, polvilhe açúcar de confeiteiro e se desejar, decore com bem-casados prontos e sirva em fatias.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 45 minutos

Bolo de Paçoca

Ingredientes

2 xícaras (chá) de leite
4 ovos
2 colheres (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
8 paçocas tipo rolha esfareladas
Margarina e farinha de trigo para untar



No liquidificador, bata o leite, os ovos, a margarina, o açúcar e a farinha de trigo até ficar homogêneo.

Adicione o amendoim, o fermento e misture com uma colher. Transfira para uma fôrma de buraco no meio de 24 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 25min ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo.

Deixe esfriar e decore com as paçocas esfareladas. Sirva em seguida.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Banana de Liquidificador

Ingredientes

4 bananas nanicas picadas
3 ovos
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de rosca
1 colher (chá) de fermento em pó químico
1 colher (chá) de canela em pó
1 xícara (chá) rasa de chocolate em pó
Margarina e farinha de rosca para untar
Açúcar de confeiteiro a gosto para polvilhar



Bata no liquidificador as bananas, os ovos, o óleo e o açúcar. Transfira para uma tigela e acrescente a farinha de rosca, o fermento, a canela e o chocolate em pó.

Unte e enfarinhe uma fôrma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro, coloque a massa e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 min. Retire do forno, deixe esfriar, desenforme.

Espere amornar, polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva em seguida. Se desejar, decore com rodelas de banana passadas por suco de limão.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 45 minutos

Bolo Sertanejo

Ingredientes

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de açúcar
1 vidro de leite de coco (200 ml)
1 xícara (chá) de amendoim sem casca torrado
4 ovos
Margarina e farinha de trigo para untar
Chantilly e amendoins para decorar



Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, o fermento em pó, misture bem e reserve.

Bata no liquidificador o açúcar, o leite de coco, o amendoim e os ovos, junte à mistura de farinha reservada e coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada.

Leve ao forno, preaquecido, por 30 min ou até estar no ponto. Retire o bolo do forno e desenforme. Decore com chantilly e amendoins. Sirva em seguida.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo Simpatia

Ingredientes

2 xícaras (chá). de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de coco fresco ralado
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
1 vidro de leite de coco (200 ml)
Margarina e farinha de trigo para untar
Coco ralado para decorar



Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, o coco, misture e reserve. No liquidificador, bata o açúcar, os ovos, o leite de coco e junte à mistura reservada.

Coloque em uma fôrma de bolo inglês untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 min ou até estar no ponto.

Retire, desenforme, decore com coco e sirva.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo Explosão

Ingredientes

1 caixa de bolo de chocolate
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de manteiga
3 ovos
1 lata de brigadeiro
Margarina e farinha para untar
Chantilly para cobrir
Chocolate granulado para polvilhar



Em uma tigela, misture a mistura para bolo de chocolate, o leite, a manteiga e os ovos. Reserve o brigadeiro. Coloque em uma fôrma de 30 cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Com o auxílio de uma colher, coloque o brigadeiro aleatoriamente sobre a massa na fôrma. Leve ao forno preaquecido e asse por 30 minutos, ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. Sirva com chantilly e polvilhe com granulado.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Caneca Laka

Ingredientes

1 ovo pequeno
4 colheres (sopa) rasas de açúcar
2 colheres (sopa) de leite
2 colheres (sopa) rasas de margarina derretida
5 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de fermento em pó
50g de chocolate branco Laka picado



Em uma tigela, coloque o ovo, o açúcar, o leite e a margarina e misture bem. Adicione a farinha e o fermento e mexa até homogeneizar.

Misture com metade do chocolate picado, transfira para 1 caneca de porcelana com capacidade para 300 ml e leve ao micro-ondas em potência máxima por 3 min ou até assar.

Tire o bolo ainda quente do micro-ondas e espalhe o restante do chocolate até derreter. Sirva em seguida. Se desejar, decore com confeitos de chocolate.

Rendimento: 1 porção
Tempo: 15 minutos

Bolo Florinda

Ingredientes

1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de óleo
2 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de achocolatado em pó
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
Açúcar de confeiteiro para polvilhar



No liquidificador, bata o leite, o óleo, os ovos. Coloque em uma tigela e misture a farinha de trigo, o achocolatado em pó, o açúcar e o fermento.

Mexa bem e coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 min ou até estar no ponto.

Retire, desenforme, polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo Cítrico

Ingredientes



2 laranjas-pera pequenas com casca e sem sementes cortadas em 8 partes
1 limão pequeno com casca e sem sementes cortado em 4 partes
3 ovos
1 xícara (chá) de óleo
Suco de 2 laranjas
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
Raspas de laranja e limão para decorar

Coloque no liquidificador a laranja, o limão, os ovos, o óleo e o suco e bata por 3 minutos em velocidade média ou até formar um creme.

Adicione a farinha e o açúcar, misture tudo muito bem e por último, coloque o fermento em pó e bata só para misturar.

Coloque a massa em uma fôrma de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 min ou até assar. Decore com raspas de laranja e limão.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 50 minutos

Bolo Doce de Leite

Ingredientes

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 e 1/2 xícara (chá) de doce de leite comprado pronto
8 ovos
1 xícara (chá) de leite
Margarina e farinha de trigo para untar
Açúcar de confeiteiro para polvilhar
Doce de leite cremoso para acompanhar



Em uma tigela, coloque a farinha, o fermento, misture bem e reserve. Bata, no liquidificador, o açúcar, o doce de leite, os ovos, o leite e junte à mistura reservada.

Coloque em uma fôrma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 min ou até estar no ponto.

Retire do forno, desenforme, polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva acompanhado de doce de leite.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Abacaxi com Hortelã

Ingredientes

3 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de margarina
1 xícara (chá) de suco de abacaxi concentrado
3 colheres (sopa) de hortelã picada
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
Folhas de hortelã e pedaços de abacaxi para decorar
Calda:
1 xícara (chá) de suco de abacaxi
1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro



Bata no liquidificador os ovos, o açúcar e a margarina. Junte o suco de abacaxi e a hortelã. Coloque em uma tigela e misture a farinha de trigo e o fermento.

Coloque a massa em uma fôrma de 24 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 min.

Para a calda, misture o suco de abacaxi, o açúcar de confeiteiro e reserve. Retire do forno, deixe amornar, fure todo o bolo com um garfo e regue com a calda. Deixe esfriar e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.
Decore com pedaços de abacaxi e folhas de hortelã.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 40 minutos + (2h na geladeira)

Bolo Floresta Negra de Caneca

Ingredientes

2 ovos pequenos
1 xícara (chá) rasa de açúcar
4 colheres (sopa) de leite
4 colheres (sopa) de óleo
5 colheres (sopa) rasas de chocolate em pó
10 colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
1 colher (chá) rasa de fermento em pó
4 colheres (sopa) de cereja em calda picada
Óleo e farinha de trigo para untar
Chantilly pronto a gosto para decorar
4 cerejas inteiras para decorar
Cobertura:
4 colheres (sopa) de leite
100g de chocolate ao leite picado
1 colher (sopa) de margarina



Em uma vasilha, com um batedor manual, bata os ovos com o açúcar por 3 min ou até dobrar de volume. Adicione o leite, o óleo, o chocolate e a farinha peneirada e misture até homogeneizar. Acrescente o fermento e a cereja e misture.
Despeje em 4 canecas de cerâmica, com capacidade para 300 ml, untadas e enfarinhadas, coloque-as em uma assadeira e leve ao forno médio, preaquecido, por 15min ou até crescer e dourar levemente.

Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo médio, em banho-maria, o leite, o chocolate e a margarina, misturando até derreter. Espalhe a cobertura sobre os bolos já frios e decore cada um com uma porção de chantilly e uma cereja. Sirva em seguida.

Rendimento: 4 porções Tempo: 30 minutos

Bolo Petit Gâteau de Caneca

Ingredientes



4 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
100g de chocolate meio amargo picado
2 ovos pequenos
4 colheres (sopa) rasas de açúcar
1 gema de um ovo pequeno
2colheres (sopa) rasas de farinha de trigo
Margarina e farinha de trigo para untar
2 bolas de sorvete da sua preferência para acompanhar

Misture a manteiga e o chocolate em uma vasilha e leve ao micro-ondas por 3 min ou até derreter, em potência máxima, mexendo na metade do tempo. Deixe esfriar. Em outra vasilha, bata os ovos com o açúcar e a gema com um garfo. Acrescente o chocolate e misture.

Adicione a farinha peneirada e misture delicadamente com uma colher. Despeje em 2 canecas de vidro refratário ou de cerâmica, com capacidade para 250 ml, untadas e enfarinhadas, coloque-as em uma assadeira e leve ao forno médio, preaquecido, por 8 min ou até que a lateral asse e o centro fique levemente mole.

Coloque 1 bola de sorvete sobre cada um e sirva.

Rendimento: 2 porções Tempo: 20 minutos

Bolo de Chocolate de Liquidificador

Ingredientes

1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
4 ovos
4 colheres (sopa) de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
Chocolate granulado para polvilhar

Cobertura e Recheio:
2 latas de leite condensado
4 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de creme de leite



No liquidificador, bata o leite, os ovos, a manteiga, o açúcar, o chocolate, a farinha de trigo e o fermento. Despeje em uma fôrma redonda de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada.
Leve ao forno médio, preaquecido, por 40min. Depois de frio, desenforme e corte ao meio. Em uma panela, coloque o leite condensado e a manteiga e cozinhe, sem parar de mexer, até começar a soltar do fundo da panela, formando um brigadeiro branco.
Corte o bolo ao meio e o recheie com um pouco mais da metade desse brigadeiro branco. Misture o creme de leite no restante e cubra o bolo. Polvilhe com chocolate granulado e sirva.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 55 minutos

Bolo de Chocolate e Maracujá

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de açúcar
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de maisena
1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
5 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de polpa de maracujá
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
Polpa de 2 maracujás sem peneirar



Em uma tigela, misture o açúcar, a farinha de trigo, a maisena e o chocolate em pó. Junte os ovos, o óleo, o maracujá e o fermento, batendo até ficar homogêneo.

Despeje a massa em uma fôrma redonda de 25 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 35min ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo.

Para a calda, leve ao fogo médio o açúcar, a água e a polpa dos maracujás. Mexa bem até que se forme uma calda. Retire o bolo do forno, deixe esfriar, desenforme, cubra com a calda e sirva em seguida.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 55 minutos

Bolo Formigueiro

Ingredientes

4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de óleo
1/2 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de chocolate granulado
Margarina e farinha de trigo para untar



Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o leite, adicione a farinha, aos poucos, o fermento e bata até misturar bem.

Retire a massa do liquidificador, misture o chocolate granulado, despeje em uma fôrma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 min.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 50 minutos

Bolo Light

Ingredientes

2 maçãs verdes sem sementes picadas
3 ovos
3/4 de xícara (chá) de óleo vegetal
1 e 1/2 xícara (chá) de adoçante tipo forno e fogão
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina light para untar
Cobertura:
1 colher (sopa) de maisena
3 e 1/2 xícaras (chá) de suco de maçã light
2 colheres (sopa) de adoçante tipo forno e fogão
1 canela em pau



Pique as maçãs e bata no liquidificador com os ovos, o óleo e o adoçante. Transfira para uma tigela e misture delicadamente a farinha de trigo e o fermento em pó com uma colher.

Coloque a massa em uma fôrma de 26 cm de diâmetro untada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 min ou até assar. Retire do forno, deixe amornar e desenforme.

Para a calda, coloque em uma panela a maisena dissolvida no suco de maçã, o adoçante e a canela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar. Retire do fogo e regue o bolo. Se desejar, sirva acompanhado de geleia light.

Rendimento: 15 porções Tempo: 45 minutos

Bolo São João

Ingredientes

3 xícaras de (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio
1 xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (chá) de cravo em pó
1 xícara (chá) de mel
1 xícara (chá) de leite
Margarina e farinha de trigo para untar
Açúcar de confeiteiro para polvilhar



Misture a farinha, o fermento, o bicarbonato, misture bem e reserve. Bata no liquidificador o açúcar, o chocolate em pó, a manteiga, o cravo, o mel e o leite.

Junte à mistura reservada e misture novamente. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno por 30 min.
Polvilhe com açúcar de confeiteiro.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Cenoura Fofinho

Ingredientes

4 cenouras picadas e sem casca
4 ovos
1 xícara (chá) de óleo
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:
1/2 xícara (chá) de leite
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
4 colheres (sopa) de açúcar



Bata no liquidificador as cenouras, os ovos e o óleo até formar um creme homogêneo. Em uma tigela grande, peneire a farinha, o açúcar e o fermento. Junte o creme do liquidificador, misturando bem até ficar homogêneo.

Despeje a massa em uma fôrma redonda de 24 cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 min.

Para a cobertura, misture o leite, o chocolate, o açúcar, leve ao fogo até ferver e reserve. Desenforme o bolo, corte em quadrados, espalhe essa cobertura por cima e deixe esfriar.

Rendimento: 20 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Coco

Ingredientes

3 ovos (claras e gemas separadas)
2 colheres (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de leite
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de coco ralado
Margarina e farinha para untar



Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. À parte, bata na batedeira a margarina, o açúcar e as gemas até que fique um creme esbranquiçado. Acrescente o leite, a farinha e o fermento batendo a cada adição.

Retire da batedeira e misture o coco e as claras em neve delicadamente. Coloque em uma fôrma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30min ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.
Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Frutas

Ingredientes

1 caixa de bolo de laranja
1 xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
3 ovos
1 xícara (chá) de frutas picadas (maçã, banana, passas, damasco, nozes).
Margarina e farinha para untar
Cobertura:
1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
1 colher (sopa) de canela



Em uma tigela, coloque o conteúdo da caixa de bolo de laranja, acrescente o leite, a manteiga, os ovos, as frutas picadas e misture bem.

Coloque em uma fôrma de 30 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido e asse por 30min, ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Retire do forno, desenforme e polvilhe com o açúcar e a canela misturados.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo Delícia

Ingredientes

12 ovos (claras e gemas separadas)
16 colheres (sopa) de açúcar
16 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento
8 colheres (sopa) de manteiga derretida
300g de coco fresco ralado
Margarina para untar
Açúcar de confeiteiro para polvilhar



Na batedeira, bata as claras em neve e acrescente as gemas e o açúcar. Junte a farinha de trigo, o fermento, a manteiga e o coco, batendo bem.

Coloque em uma assadeira de 40cmx20cm untada e forrada e forrada com papel-manteiga também untado.

Leve ao forno, preaquecido, por 30 min. Polvilhe açúcar de confeiteiro e sirva.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 45 minutos

Bolo Encanto Noturno

Ingredientes

4 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de suco de laranja
1 xícara (chá) de maisena
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha para untar

Cobertura:

1 colher (sopa) de manteiga
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de leite
4 colheres (sopa) de açúcar



Na batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar, o suco, a maisena, a farinha e o fermento.

Coloque em uma fôrma de 25 cm de diâmetro, untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 20min, ou até que enfiando um palito, ele saia limpo.

Enquanto assa o bolo, leve ao fogo a manteiga, o chocolate em pó, o leite e o açúcar da cobertura e deixe ferver por 5 minutos. Retire o bolo do forno e espalhe a cobertura por cima. Sirva frio.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 30 minutos

Bolo Arruma Marido

Ingredientes



4 ovos (claras e gemas separadas)
1 pitada de sal
250g de manteiga
2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
3 colheres (sopa) de maisena
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de coco ralado
1 xícara (chá) de leite de coco
Margarina e farinha de trigo para untar
Coco ralado a gosto para polvilhar

Na batedeira, bata as claras em neve com o sal e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata a manteiga com o açúcar e as gemas.

Adicione as claras em neve, o fermento com a maisena, a farinha peneirada e o coco, alternados com o leite de coco.

Despeje em uma fôrma de 25 cm x 35 cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 min. Sirva em seguida, polvilhada com coco ralado.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Milho

Ingredientes

Grãos de 5 espigas de milho
3 ovos
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de manteiga
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
Margarina e farinha de trigo para untar



Bata no liquidificador os grãos de milho, os ovos, o leite, o açúcar, a farinha, de trigo, o fermento e a manteiga e coloque em forminhas individuais, untadas com margarina e enfarinhadas.

Leve ao forno, preaquecido, por 30 min ou até dourar. Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e sirva.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo Encanto

Ingredientes

2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de chocolate granulado colorido
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de água
4 ovos
Margarina e farinha de trigo para untar
Chocolate granulado colorido a gosto



Misture a farinha, o fermento e o chocolate granulado e reserve. No liquidificador, bata o açúcar, a água e os ovos.

Junte à mistura reservada e coloque em uma fôrma untada e enfarinhada.

Leve ao forno por 30 min. Desenforme e polvilhe com granulado.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo Fanta Uva

Ingredientes

1 xícara (chá) de maisena
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de açúcar
1 lata de Fanta Uva (use a lata de leite condensado vazia para medir)
5 ovos
Margarina e farinha de trigo para untar
Coco ralado para polvilhar

Cobertura:
1 vidro de leite de coco (200 ml)
1 lata de leite condensado



Em uma tigela, coloque a maisena, a farinha, o fermento, misture bem e reserve. Bata no liquidificador o açúcar, a Fanta Uva, os ovos e junte à mistura reservada.

Coloque em uma fôrma de 24 cm de diâmetro untada enfarinhada. Leve ao forno médio por 30 min ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire e reserve.

Para a cobertura, misture o leite de coco, o leite condensado e despeje por cima do bolo. Polvilhe com o coco ralado e sirva.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo Gelatinado

Ingredientes

5 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de suco de morango
1 colher (sopa) de essência de morango
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:
1 e 1/2 xícara (chá) de Chantilly
1 caixa de morangos
1 envelope de gelatina em pó sabor morango
200g de coco fresco ralado para polvilhar



Bata as claras em neve, adicione as gemas, o açúcar, o suco e a essência de morango. Junte a farinha de trigo, o fermento e coloque em uma fôrma de fundo removível de 25 cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 min ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar e espalhe 1 xícara (chá) de chantilly por cima, cubra com os morangos e reserve na geladeira.

Prepare a gelatina com 1 e ½ xícara (chá) de água e leve à geladeira por 1 hora. Retire, despeje sobre os morangos e volte à geladeira por 2 horas. Retire, desenforme, espalhe o chantilly restante nas laterais e polvilhe o coco.

Rendimento: 10 porções Tempo: 50 minutos + (3h na geladeira)

Bolo Rosário

Ingredientes



2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de goiabada em cubos
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de manteiga
6 ovos
100g de queijo parmesão ralado
2 vidros de leite de coco (400 ml)
Margarina e farinha de trigo para untar
Goiabada para acompanhar

Misture a farinha, o fermento a goiabada e reserve. No liquidificador, bata o açúcar, a manteiga, os ovos, o queijo parmesão e o leite de coco e junte à mistura reservada.

Coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 min ou até estar no ponto.

Retire, desenforme e sirva acompanhado de goiabada.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo Três Leches

Ingredientes

5 ovos (claras e gemas separadas)
1 colher (sopa) de manteiga derretida
1 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de leite
2 colheres (sopa) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
2 xícaras (chá) de chantilly pronto
1 xícara (chá) de morangos cortados ao meio



Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas por 5 min ou até conseguir uma mistura homogênea. Adicione, aos poucos, a manteiga e o açúcar. Adicione metade do leite e metade da essência. Aos poucos, coloque a farinha e o fermento e misture com uma colher.

Com uma colher, misture as claras em neve com delicadeza e despeje em uma fôrma de 35cmx25cm untada e enfarinhada e leve ao forno baixo, preaquecido, por 20 min.

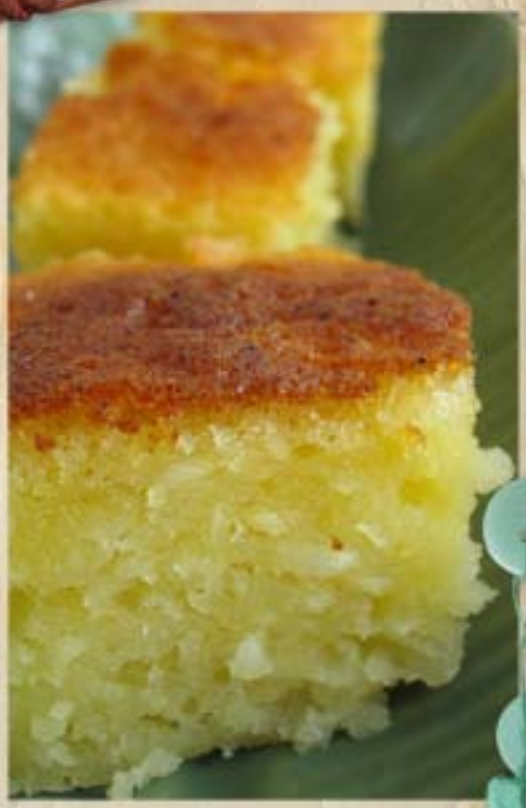
Em uma panela, misture o leite e a essência restantes com o leite condensado e leve ao fogo médio, mexendo, até ferver. Espere ficar morno e adicione o creme de leite. Na fôrma, corte o bolo em quadrados e faça furos com um garfo. Regue com a cobertura e em cada pedaço de bolo, coloque uma pequena porção do chantilly e metade de um morango. Sirva em seguida.

Rendimento: 10 porções Tempo: 30 minutos

Bolo Bom-bocado

Ingredientes

150g de farinha de trigo
300g de margarina
600g de açúcar
100g de coco ralado
6 ovos
1/2 litro de leite
Margarina e açúcar para untar e polvilhar



Coloque a farinha de trigo em uma tigela e deixe reservada. Bata juntamente no liquidificador a margarina, o açúcar, o coco ralado, os ovos e o leite.

Misture com a farinha que estava reservada e passe para uma assadeira de 22 cm x 30 cm, untada com margarina e polvilhada com açúcar.

Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por cerca de 45min ou aguarde até assar e dourar.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1 hora

Brownie de Chocolate

Ingredientes

1 xícara (chá) de açúcar
4 colheres (sopa) de óleo
50g de iogurte light
1 colher (chá) de essência de baunilha
3 claras
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
5 colheres (sopa) de cacau em pó
1/2 colher (chá) de fermento em pó
1 pitada de sal
1/2 xícara (chá) de chocolate branco em pedaços
Margarina light e farinha de trigo para untar



Na batedeira, bata o açúcar, o óleo, o iogurte, a essência de baunilha e as claras até ficar homogêneo. Acrescente aos poucos a farinha de trigo, o cacau, o fermento e o sal.

Despeje a massa em uma assadeira de 22cmx16cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 min. Retire do forno e distribua o chocolate branco por cima.

Leve ao forno por mais 3min. Espalhe o chocolate derretido com uma espátula. Corte em pedaços, deixe esfriar e sirva.

Rendimento: 16 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo Americano de Chocolate

Ingredientes

6 colheres (sopa) de margarina
120g de chocolate meio amargo picado
1 xícara (chá) de açúcar
2 ovos
1 colher (chá) de essência de baunilha
2/3 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de fermento em pó
1/2 colher (chá) de sal
Margarina e farinha de trigo para untar
Sorvete de creme para servir



Derreta a margarina com o chocolate em fogo baixo. Na batedeira, junte o açúcar, os ovos e a baunilha, batendo por 3 min.

Adicione o chocolate derretido, a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal. Continue batendo até misturar bem, formado uma massa homogênea.

Despeje em uma assadeira de 30cmx22cm untada e enfarinhada e leve para assar por 30 min. Retire, deixe esfriar, corte em quadradinhos e sirva com uma bola de sorvete de creme.

Rendimento: 16 porções
Tempo: 45 minutos

Bolo Bicolor

Ingredientes

3 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
1 copo de iogurte integral (200g)
1/2 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1/2 xícara (chá) de água fervente
Margarina e farinha de trigo para untar



Em uma tigela, bata vigorosamente os ovos com o açúcar até ficar homogêneo e aerado. Adicione o iogurte, o óleo, a farinha, o fermento e bata novamente.

Despeje metade da massa sobre uma fôrma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Dissolva o chocolate em pó na água, misture com a massa reservada e despeje sobre o restante da massa. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 min ou até assar e dourar.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Fura Bolo

Ingredientes



4 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de água
1/2 xícara (chá) de maisena
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
1 caixa de morangos lavados
4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
Margarina e farinha de trigo para untar

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Junte as gemas, o açúcar, o chocolate em pó, a água, a maisena, a farinha e o fermento.

Misture as claras em neve. Coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada. Distribua os morangos e leve ao forno por 30 min.

Desenforme e peneire o açúcar de confeiteiro por cima.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Festa

Ingredientes



1 xícara de (chá) de suco de laranja
4 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
2 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio e Cobertura:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1 colher (sopa) de essência de baunilha
200g de manteiga sem sal
Frutas a gosto para decorar

No liquidificador, bata o suco, os ovos e o açúcar. Acrescente a farinha, o fermento e bata bem.

Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 min ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, desenforme e deixe esfriar.

Bata o leite condensado, o creme de leite, a baunilha e a manteiga na batedeira até ficar homogêneo. Recheie e cubra o bolo com essa mistura. Decore com frutas e sirva.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 50 minutos

Bolo Maisena

Ingredientes

1 vidro de leite de coco (200 ml)
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de margarina
4 ovos
3 xícaras (chá) de maisena
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar



No liquidificador, bata o leite de coco, o açúcar, a margarina, os ovos, a maisena e o fermento.

Coloque em uma fôrma de bolo inglês de 23cmx10cmx7cm, untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30min, ou até que, enfiando um palito ele saia limpo.

Espere esfriar, desenforme e sirva.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1 hora

Bolo Gotas de Chocolate

Ingredientes

2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
1 xícara (chá) de leite
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara (chá) de gotas de chocolate
Margarina e farinha de trigo para untar



Na batedeira, bata o açúcar com os ovos, o leite, a farinha e o fermento, batendo a cada adição.

Retire da batedeira e, com uma colher, misture as gotas de chocolate. Coloque em uma fôrma de bolo inglês de 31cmx 12 cm untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30min ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno e aguarde esfriar. Desenforme e sirva em seguida.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1 hora

Bolo de Biscoito

Ingredientes

2 e 1/4 de xícaras (chá) de biscoito champanhe sem açúcar moído
1/2 xícara (chá) de amendoim sem casca torrado e moído
1/2 xícara (chá) de açúcar
8 ovos (claras e gemas separadas)
1 colher (chá) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

1/2 xícara (chá) de geleia de laranja
2 colheres (sopa) de licor de laranja
1/3 de xícara (chá) de água quente



Bata no liquidificador os biscoitos e o amendoim até triturar bem. Adicione o açúcar e as gemas e bata mais um pouco.

Transfira para uma tigela, adicione as claras em neve, o fermento e misture. Unte e enfarinhe uma fôrma com buraco no meio, despeje a massa e leve para assar em forno médio, preaquecido, por aproximadamente 40min.

Desenforme ainda morno. Bata a geleia, o licor de laranja e a água quente no liquidificador e espalhe sobre o bolo ainda quente. Deixe esfriar antes de servir.

Rendimento: 14 porções
Tempo: 1 hora

Bolo Moreno

Ingredientes

4 ovos
2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
1 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:
1 lata de leite condensado
1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia pra medir)
1/2 xícara (chá) de creme de leite



No liquidificador, bata os ovos, o doce de leite, o açúcar mascavo e o leite até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela, misture a farinha, o fermento e misture.

Despeje em uma fôrma de 24 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 min. Reserve.

Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado e o leite até levantar fervura. Retire do fogo, misture o creme de leite e reserve. Desenforme o bolo, faça pequenos furos com um garfo, espalhe a cobertura e sirva em seguida.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h e 30 minutos

Bolo Cintilante

Ingredientes



3 ovos
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
3 e 1/2 xícaras (chá) de leite
3 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de mel
1 colher (sopa) de canela em pó
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
Morangos e canela para decorar

Cobertura:
4 colheres (sopa) de mel
1 colher (sopa) de água

No liquidificador, bata os ovos, a farinha de trigo, o açúcar, o leite, a manteiga, o mel, a canela e o fermento.

Despeje o conteúdo batido em uma fôrma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35min ou até que ao enfiar um palito no meio, ele saia limpo.

Aguarde esfriar e desenforme. Misture o mel com a água, pincele o bolo e decore com morangos e canela em pau. Sirva em seguida.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 1h e 20 minutos

Bolo Coalhada

Ingredientes

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
4 gemas
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de coalhada
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
4 claras em neve
Margarina e farinha de trigo para untar
1 copo de iogurte com polpa de fruta



Na batedeira, bata o açúcar, as gemas e a manteiga. Acrescente a coalhada, a farinha, o fermento e misture delicadamente às claras em neve.

Coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 25min ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, aguarde esfriar e desenforme.

Sirva acompanhado de iogurte com polpa de fruta.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1 hora

Bolo Pavê

Ingredientes

3 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de leite
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar
Refrigerante de limão para regar
Castanha de caju picada e raspas de limão para decorar

Creme:

360 g de chocolate branco picado
1 caixa de creme de leite (200g)
1 colher (sopa) de raspas de limão



Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o açúcar e a manteiga. Adicione o leite, a farinha e o fermento e bata rapidamente.

Misture as claras em neve com uma colher, coloque em uma fôrma de 25cmx35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30min. Deixe esfriar. Para o creme, derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite. Deixe esfriar, adicione as raspas e misture.

Em um refratário médio, intercale camadas de bolo em pedaços, regado com refrigerante e creme, terminando em creme. Decore com castanhas e raspas e leve à geladeira por 3h.

Rendimento: 8 porções Tempo: 1 hora e 45 minutos (+ 3h na geladeira)

Bolo Amandita

Ingredientes



3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) mel
2 colheres (sopa) chocolate em pó
3 colheres (sopa) de manteiga
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 e 1/2 xícaras (chá) de leite morno
4 ovos
1 xícara (chá) de biscoito tipo Amandita, triturada
Margarina e farinha de trigo para untar

Na batedeira, bata a farinha de trigo, o mel, o chocolate em pó, a manteiga, o açúcar, o fermento, o leite morno e os ovos.

Misture delicadamente a Amandita. Despeje o conteúdo em uma fôrma untada e enfarinhada de buraco no meio de 24 cm de diâmetro.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 35min, ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, espere amornar, desenforme e sirva decorando com Amandita.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h e 10 minutos

Bolo de Chocolate ao Leite

Ingredientes

2 xícaras (chá) de chocolate ao leite derretido
1 xícara (chá) de açúcar
5 ovos (claras e gemas separadas)
2 colheres (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar



Em uma tigela, junte o chocolate derretido, o açúcar, as gemas, a margarina e bata bem.

Adicione a farinha de trigo, o fermento e as claras batidas em neve. Coloque em uma fôrma de buraco no meio de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 min.

Espere amornar e desenforme. Sirva.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1 hora

Bolo de Chocolate com Cobertura

Ingredientes

2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de chocolate em pó
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
4 ovos
1 xícara (chá) de café pronto sem açúcar
1/2 xícara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
Cobertura:
6 colheres (sopa) de chocolate em pó
2 colheres (sopa) de margarina sem sal
1 xícara (chá) de açúcar
1 lata de creme de leite



Em uma tigela, coloque o açúcar, o chocolate em pó, a farinha, os ovos, o café, o óleo e o fermento. Misture bem até ficar homogêneo. Coloque em uma fôrma de 30 cm de diâmetro, untada e enfarinhada.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 30min ou até que, ao enfiar um palito ele saia limpo. Em uma panela, coloque os três primeiros ingredientes da cobertura e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até ferver.

Retire do fogo e misture o creme de leite. Retire o bolo do forno, espere esfriar, desenforme e regue com a cobertura. Sirva em seguida.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h e 20 minutos

Bolo de Queijo de Minas com Laranja

Ingredientes

1 xícara de (chá) de açúcar
4 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 e 1/4 de xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de queijo de minas padrão (meia cura) esmigalhado
Raspas de casca de 1 laranja
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar
Gomos de laranja para decorar
Calda:
Suco de 3 laranjas
3 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (chá) de maisena



No liquidificador, bata o açúcar, os ovos, a manteiga, o leite, o queijo e as raspas de laranja até ficar homogêneo. Adicione a farinha e o fermento, aos poucos, e bata até misturar.

Transfira para uma fôrma de 30cmx22cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 25min. Em uma panela, leve ao fogo médio o suco de laranja, o açúcar e a maisena até engrossar levemente.

Desenforme o bolo, regue com a calda e decore com gomos de laranja. Sirva.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h e 10 minutos

Bolo de Banana e Licor

Ingredientes

2 e 1/2 xícaras (chá) de leite morno
3 ovos
1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga
3 bananas em rodelas
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Margarina e farinha para untar
Calda:
2 colheres (sopa) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
3 colheres (sopa) licor de laranja (Cointreau)



Bata o leite, os ovos e a manteiga no liquidificador até misturar. Acrescente os demais ingredientes da massa, menos o fermento, e bata até ficar homogêneo. Junte o fermento e misture com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 35x25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35min ou até assar e dourar levemente. Misture os ingredientes da calda e leve ao fogo baixo até formar uma calda rala.

Despeje por cima do bolo ainda quente e sirva.

Rendimento:12 porções
Tempo: 1h e 30 minutos

Bolo de Ameixa com Chocolate

Ingredientes

3 ovos
1 xícara (chá) de leite
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de ameixas secas picadas
1 pote de iogurte natural integral (200g)
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar
Recheio e Cobertura:
360g de chocolate ao leite picado
2 caixas de creme de leite (400g)
1 xícara (chá) de leite



No liquidificador, bata os ovos, o leite, o açúcar, a margarina, as ameixas e o iogurte até formar um creme. Despeje em uma tigela, acrescente a farinha, o fermento e misture com uma colher.
Despeje em uma fôrma de 26 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30min. Deixe esfriar. Para o recheio e cobertura, derreta o chocolate em banho-maria, adicione o creme de leite e misture.
Desenforme o bolo, corte ao meio, espalhe metade do creme de chocolate, coloque a outra massa. Misture o leite na outra metade do creme e cubra o bolo. Leve à geladeira por 3horas antes de servir.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h e 30 minutos (+ 3h na geladeira)

Bolo de Sorvete Crocante

Ingredientes

4 ovos (claras e gemas separadas)
1/2 xícara (chá) de margarina
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar
1 litro de sorvete sabor crocante
1/2 pacote de biscoito maisena (100g)
1/2 xícara (chá) de nozes



Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com a margarina e o açúcar até formar um creme. Adicione a farinha de trigo e bata para misturar. Junte as claras em neve e o fermento e misture delicadamente com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 24 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30min. À parte, deixe o sorvete amolecer até formar um creme.

No liquidificador, triture rapidamente o biscoito com as nozes até formar uma farofa grossa. Desenforme o bolo, regue com o sorvete, polvilhe com a farofa e leve à geladeira por 2horas antes de servir.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h e 30 minutos (+ 2h na geladeira)

Bolo ao Leite

Ingredientes

1 lata de leite condensado
4 ovos
1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de manteiga
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar

Calda:
1 e 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso
2 xícaras (chá) de leite
1 caixa de creme de leite (200g)



No liquidificador, bata o leite condensado, os ovos, a farinha e a manteiga até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 35cmx25cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30min ou até dourar levemente. Bata os ingredientes da calda no liquidificador até misturar.

Espere o bolo esfriar, desenforme, corte em pedaços, regue com a calda e embrulhe em papel-alumínio. Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1 hora (+ 4h na geladeira)

Bolo de Fubá e Chocolate

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
4 ovos
2 e 1/2 xícaras (chá) de fubá
2 colheres (chá) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
1/2 xícara (chá) de leite
2 colheres (sopa) de achocolatado em pó

Cobertura:
1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
1 xícara (chá) de creme de leite



Em uma tigela, misture o leite condensado, o creme de leite e os ovos. Adicione o fubá e o fermento e misture com uma colher.

Transfira para uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40min ou até firmar. Em uma tigela, misture o leite com o achocolatado e regue o bolo ainda quente.

Para a cobertura, derreta o chocolate picado em banho-maria, misture com o creme de leite e espalhe sobre o bolo desenformado. Leve à geladeira por 3horas antes de servir.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 1h40 (+ 3h de geladeira)

Bolo de Chocolate Branco



Ingredientes

5 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de achocolatado branco em pó
1 colher (sopa) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de água
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de achocolatado branco em pó
1 colher (sopa) de margarina

Bata as claras em neve. Junte as gemas, o achocolatado, a baunilha, a água, a farinha, o açúcar, o fermento e bata bem.

Coloque em uma fôrma grande de 40cmx28cm untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 min ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Espere amornar e desenforme.

Para a cobertura, leve ao fogo todos os ingredientes e mexa até começar a desgrudar do fundo da panela. Despeje sobre o bolo ainda quente e leve à geladeira por 30 min. Sirva em seguida.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h (+3min de geladeira)

Bolo de Leite de Coco

Ingredientes

3/4 de xícara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de manteiga
4 ovos (claras e gemas separadas)
11 colheres (sopa) de farinha de mandioca
200 ml de leite de coco
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal



Na batedeira, bata o açúcar com a manteiga até obter um creme esbranquiçado. Sem parar de bater, adicione as gemas, a farinha de mandioca e o leite de coco até obter uma massa homogênea.

Misture o fermento e em seguida, as claras batidas em neve com a pitada de sal. Despeje em uma fôrma previamente untada e leve para assar em forno médio, preaquecido, até que, enfiando um palito, ele saia seco.

Aguarde esfriar antes de desenformar e sirva.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1 hora

Bolo de Aveia

Ingredientes

5 colheres (sopa) de azeite
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de suco de laranja
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo integral
1 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de aveia em flocos
1 colher (sopa) de fermento em pó
4 claras em neve



Na batedeira, bata o azeite e o açúcar até ficar cremoso. Sem parar de bater, junte o suco, a farinha integral, a farinha de trigo e a aveia.

Bata por cerca de 5 min e, em seguida, misture delicadamente o fermento e as claras batidas em neve.

Despeje em uma fôrma média untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio, preaquecido, até que, enfiando um palito, ele saia limpo (cerca de 45min). Aguarde esfriar antes de desenformar e servir.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h e 15 minutos

Bolo de Creme de Leite

Ingredientes

4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de manteiga
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 lata de creme de leite
25g de queijo parmesão ralado
1 colher (sopa) de fermento em pó



Na batedeira, bata os ovos, o açúcar e a manteiga até ficar cremoso. Despeje em um recipiente, junte os ingredientes restantes e mexa até obter uma massa homogênea.

Transfira para uma fôrma média untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio, preaquecido, e até que, enfiando um palito ele saia limpo. Aguarde esfriar antes de desenformar e servir.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 1 hora

Bolo de Morango

Ingredientes

5 colheres (sopa) de margarina
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
6 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de maisena
1 colher (sopa) de fermento em pó
Chantilly, granulado de chocolate e morangos para decorar a gosto.
Recheio:
1/2 xícara (chá) de maisena
3 xícaras (chá) de leite
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de essência de baunilha
2 gemas
2 xícaras (chá) de morangos picados



Na batedeira, bata a margarina, o açúcar e as gemas até obter um creme homogêneo. Sem parar de bater, adicione, aos poucos, a farinha e a maisena. Incorpore o fermento e as claras batidas em neve e transfira para uma fôrma retangular untada. Leve para assar em forno preaquecido até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Aguarde esfriar e corte o bolo em 3 partes no sentido horizontal. Sobre uma das partes, espalhe metade do recheio preparado e cubra com a outra parte do bolo. Repita o procedimento e sobre a última parte do bolo, espalhe o chantilly, decore com chocolate granulado, morangos e sirva. Recheio: Dissolva a maisena no leite, misture o açúcar, a baunilha, a gema e leve ao fogo médio, mexendo sempre até ferver e engrossar. Misture os morangos picados e aguarde amornar antes de utilizar.

Rendimento: 12 porções Tempo: 2 horas

Bolo Gelado de Nozes

Ingredientes



200g de chocolate meio amargo picado
1/2 xícara (chá) de manteiga
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
1 xícara (chá) de açúcar
1/2 colher (chá) de sal
2 ovos
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 colher (chá) de fermento em pó
1/2 xícara (chá) de nozes picadas

Derreta o chocolate em banho-maria e reserve. Na batedeira, coloque a manteiga e a essência de baunilha e bata até ficar cremosa. Sem parar de bater, junte o açúcar, o sal, os ovos e o chocolate derretido reservado.

Continue batendo e adicione, aos poucos, a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó até obter uma massa homogênea. Misture delicadamente as nozes picadas e transfira para uma fôrma untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno médio, preaquecido, até que, enfiando um palito, ele saia seco. Aguarde esfriar, desenforme e sirva gelado.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 1 hora

Bolo Mármore

Ingredientes



3 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
5 colheres (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (café) de essência de baunilha
4 colheres (sopa) de achocolatado
Calda de chocolate para regar

Na batedeira, bata os ovos, o açúcar e a margarina até obter um creme esbranquiçado. Sem parar de bater, adicione o leite e a farinha até a massa ficar homogênea e macia.

Misture delicadamente o fermento e divida-a em 2 partes. Na primeira parte da massa, misture a essência de baunilha. Na outra parte misture o achocolatado. Despeje alternadamente as 2 massas em uma fôrma redonda média untada.

Faça alguns movimentos na massa com o auxílio de um garfo e leve para assar em forno médio e preaquecido, até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Aguarde esfriar, desenforme e regue com a calda de chocolate antes de servir.
Rendimento: 12 porções
Tempo: 1 hora

Bolo de Santo Antônio

Ingredientes

250g de açúcar
250g de manteiga
10g de erva-doce
8 ovos (claras e gemas separadas)
250g de farinha de trigo
100g de castanha assada e sem casca
Margarina para untar



Misture o açúcar com a manteiga até ficar um creme muito bem ligado. Junte a erva-doce e vá colocando as gemas, uma a uma.

Bata bastante e, por fim, misture a farinha de trigo e o fermento em pó. Leve ao forno preaquecido, por 30 min, em uma fôrma de 30 cm de diâmetro, untada e forrada com papel-vegetal também untado.

Com as claras, faça um suspiro, cubra o bolo depois de assado e enfeite-o com as castanhas. Volte ao forno para o suspiro dourar. Espere esfriar, desenforme e sirva.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h e 30 minutos

Bolo de Chocolate de Micro-Ondas

Ingredientes

3 ovos
1/2 xícara (chá) de achocolatado em pó
1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
Margarina para untar

Cobertura:
1/2 xícara (chá) de cobertura para sorvete sabor chocolate
1/2 xícara (chá) de confeiteiros coloridos



Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o achocolatado, o açúcar e a água até homogeneizar. Passe para uma tigela acrescente a farinha de trigo e o fermento, misture com uma colher.

Despeje em uma forma plástica, própria para micro-ondas com a borda alta de 22 cm de diâmetro, untada com margarina. Leve ao micro-ondas em potência média por 8min. Deixe descansar 5 min.

Passe uma faca sem ponta na lateral da forma e vire sobre um prato. Cubra com a cobertura para sorvete e os confeitos e sirva.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 8 minutos (micro-ondas)

Bolo de Granola

Ingredientes



3 ovos (claras e gemas separadas)
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
1 e 1/2 colher (sopa) de manteiga derretida
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó
6 bananas pequenas em rodelas
1 xícara (chá) de granola
Granola e canela em pó para polvilhar

No liquidificador, bata as gemas, o leite e a manteiga até ficar cremoso. Adicione a farinha de trigo, o açúcar, o fermento, 3 bananas e bata até ficar homogêneo. Junte a granola e a banana restante, misture e incorpore as claras batidas em neve.

Transfira para uma fôrma média untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio e preaquecido até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Desenforme, polvilhe com a mistura de granola e canela e aguarde esfriar.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 50 minutos

Bolo de Canela

Ingredientes

9 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras (chá) de açúcar
3/4 de xícara (chá) de manteiga
1 e 1/2 xícara de farinha de rosca
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sopa) de canela em pó
Canela em pó para polvilhar

Recheio e Cobertura:
1 e 1/2 lata de leite condensado
2 gemas



Coloque na batedeira as gemas, o açúcar e a manteiga e bata até obter um creme. Sem parar de bater, adicione a farinha de rosca, a canela e o fermento em pó e bata até obter uma massa homogênea. Por último, misture as claras previamente batidas em neve. Transfira a massa para uma assadeira média untada, forrada com papel manteiga também untado. Asse em forno médio e preaquecido por cerca de 20 min. Aguarde esfriar, corte a massa ao meio no sentido horizontal, espalhe metade do recheio preparado e polvilhe um pouco de canela. Coloque a outra metade da massa por cima, espalhe o restante do recheio sobre o bolo. Polvilhe com canela e sirva.

Recheio e cobertura: misture todos os ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sempre, até obter um brigadeiro mole e utilize.

Rendimento: 12 porções Tempo: 1 hora

Bolo Leve

Ingredientes

5 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de manteiga
2 xícaras (chá) de maisena
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
Açúcar de confeiteiro para polvilhar



Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até formar um creme esbranquiçado. Junte a manteiga, a maisena e bata para misturar. Junte o fermento em pó e misture delicadamente com uma colher.

Coloque em uma fôrma de buraco no meio de 20 cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25min ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.

Retire do forno e deixe esfriar. Desenforme, polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva.

Rendimento: 6 porções
Tempo: 1 hora

Bolo Amanteigado

Ingredientes



4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de margarina
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda:
3/4 de xícara (chá) de açúcar
1/3 de xícara (chá) de manteiga
3 colheres (sopa) de água
2 colheres (chá) de essência de baunilha

Na batedeira, bata os ovos, o açúcar e a margarina até ficar cremoso. Sem parar de bater, junte a farinha e o leite até obter uma massa homogênea.

Misture o fermento em pó e transfira para uma fôrma média, untada e enfarinhada. Asse em forno médio e preaquecido até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Faça alguns furos no bolo, com o auxílio de um garfo, regue com a calda preparada. Aguarde esfriar para desenformar e servir.

Calda, em uma panela, misture os ingredientes e leve ao fogo brando por 5min.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 1 hora

Bolo Cuca de Farofa

Ingredientes



3 ovos
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de açúcar
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
4 bananas amassadas
6 colheres (chá) de canela em pó
1 pitada de noz-moscada
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar
Farofa:
1/2 xícara (chá) de manteiga gelada em pedaços
3/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar

Na batedeira, bata os ovos, o óleo, o açúcar, a farinha, as bananas e metade da canela até ficar cremoso. Adicione a noz-moscada, o fermento e misture com uma colher.

Despeje a massa em uma fôrma de 24 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 25min.

Misture os ingredientes da farofa. Retire o bolo do forno, espalhe a farofa sobre o bolo e asse por mais 10min. Sirva.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 50 minutos

Bolo Chocolate com Pimenta

Ingredientes



3 ovos (claras e gemas separadas)
2 pimentas dedo-de-moça sem sementes picadas
1 xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. No liquidificador, bata a pimenta com o leite até ficar homogêneo. Adicione o açúcar, a manteiga, as gemas e bata por mais 2 min.

Despeje em uma tigela e acrescente o chocolate, a farinha peneirada e o fermento. Misture delicadamente às claras em neve. Despeje em uma fôrma de 22 cm de diâmetro untada, enfarinhada e forrada com papel-manteiga.

Leve ao forno médio, preaquecido, por 35min ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar, desenforme e sirva.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 50 minutos

Bolo Tia Nastácia

Ingredientes



3 ovos
1 xícara (chá) de leite
2 cenouras grandes descascadas e picadas
3 colheres (sopa) de margarina
1 embalagem de mistura para bolo sabor laranja

Cobertura:
3/4 de xícara (chá) de açúcar
3/4 de xícara (chá) de achocolatado em pó
1 colher (sopa) de leite
1 colher (chá) de margarina

No liquidificador, bata os ovos, o leite, a cenoura e a margarina por 1 min. Aos poucos, acrescente a mistura para bolo e bata até ficar homogênea.

Despeje a massa em uma fôrma de 35cmx25cm untada e enfarinhada e asse em forno médio, preaquecido, por 40min ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo.

Coloque os ingredientes da cobertura em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo até levantar fervura. Jogue sobre o bolo morno e deixe esfriar. Sirva.

Rendimento: 12 porções
Tempo: 1 hora

Bolo de Fubá com Doce de leite

Ingredientes

2 latas de leite condensado
5 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de manteiga
1 xícara (chá) de maisena
2 xícaras (chá) de fubá
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar



Coloque as latas de leite condensado em uma panela de pressão e cubra com água. Tampe e cozinhe, em fogo baixo, por 35min, depois de iniciada a pressão. Deixe esfriar e a pressão sair naturalmente.

Bata os ovos na batedeira por 10min ou até dobrar de volume. Acrescente o açúcar e a manteiga e bata somente para misturar. Adicione a maisena e o fubá peneirados intercalando com o leite, batendo até ficar homogêneo. Acrescente o fermento e misture delicadamente com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35min. Deixe esfriar e desenforme. Corte o bolo ao meio com uma faca ou linha e recheie com metade do leite condensado cozido. Coloque a outra parte da massa e cubra o bolo com o doce restante usando uma espátula. Sirva em temperatura ambiente ou gelado.

Rendimento: 14 porções Tempo: 1h e 30 minutos

Bolo de Abacaxi Caramelado

Ingredientes

2 xícaras (chá) de açúcar
1 abacaxi pérola sem miolo cortado em rodelas
3 ovos
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de açúcar
1 copo de iogurte natural (200g)
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico



Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio até derreter e formar uma calda dourada.

Despeje em uma fôrma de 22 cm de diâmetro e espere esfriar. Arrume as fatias de abacaxi na fôrma, sobre o caramelo, e reserve.

No liquidificador, bata os ovos com o óleo, o açúcar e o iogurte até ficar homogêneo. Adicione, aos poucos, a farinha e o fermento, misturando com uma colher.

Despeje sobre o abacaxi e leve ao forno médio, preaquecido, por 30min ou até dourar. Espere esfriar e desenforme. Sirva.

Rendimento: 10 porções Tempo: 1 hora

Bolo de Mel

Ingredientes

1 xícara (chá) de mel
1 xícara (chá) de açúcar
4 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (chá) de cravo-da-índia em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar



Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo.

Transfira para uma fôrma de 30 cm de diâmetro, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30min ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

Retire do forno, deixe esfriar e sirva.

Dica: se desejar cubra com chocolate ao leite derretido ou sirva regado com mel.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 1h e 30 minutos

Bolo de Chocolate com Banana

Ingredientes

2 bananas-nanicas maduras
1 e 1/4 de xícara (chá) de farinha de trigo
1/4 de xícara (chá) de chocolate em pó
3/4 de xícara (chá) de açúcar
1/3 de xícara (chá) de óleo
1/3 de xícara (chá) de água quente
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
1/2 xícara (chá) de chocolate ao leite picadinho



Bata no liquidificador as bananas, a farinha, o chocolate, o açúcar, o óleo e a água quente. Junte o fermento e misture com uma colher.

Unte e enfarinhe uma fôrma de 35cmx 25 cm e despeje a massa. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35min ou até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

Tire o bolo do forno e espalhe o chocolate alisando com uma espátula até ele derreter por completo com o próprio calor do bolo. Sirva.

Rendimento: 14 porções
Tempo: 50 minutos

Bolo de Chocolate Alemão

Ingredientes

4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de manteiga
1/2 xícara (chá) de cacau em pó
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de leite
1 colher (chá) de fermento em pó
1/2 xícara (chá) de nozes picadas
1/2 xícara (chá) de coco ralado
Margarina e farinha de trigo para untar



Na batedeira, bata os ovos com o açúcar por 10 min. Junte a manteiga e o cacau e bata até misturar. Intercale a farinha peneirada com o leite e continue batendo. Junte o fermento, as nozes e o coco e misture com uma colher.

Unte e enfarinhe uma fôrma retangular de 35cmx25cm e despeje a mistura. Asse em forno médio, preaquecido, por 40min ou até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Sirva.

Rendimento: 25 porções
Tempo: 1 hora

Bolo de Goiabada

Ingredientes

2 ovos
1 vidro de leite de coco (200 ml)
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
4 colheres (sopa) de margarina derretida
1 colher (chá) de fermento em pó químico
100g de goiabada em cubos
Margarina e farinha de trigo para untar



Bata no liquidificador, os ovos, o leite de coco, o açúcar, a farinha e a margarina até homogeneizar. Adicione o fermento e a goiabada e misture com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30min ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

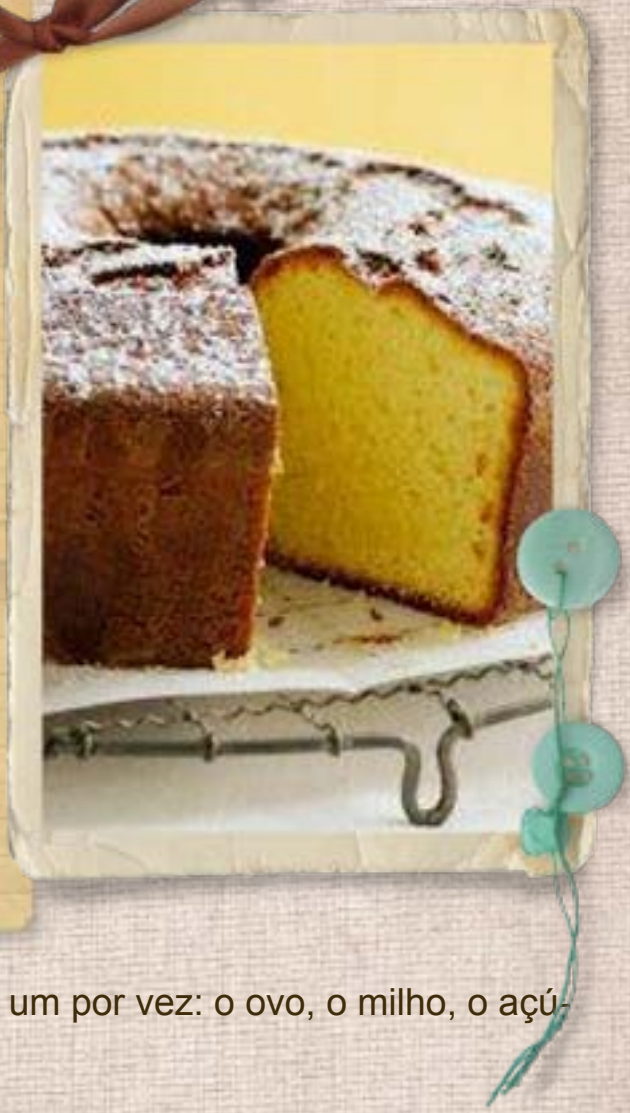
Deixe esfriar, desenforme, polvilhe o açúcar e sirva.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 45 minutos

Bolo de Fubá com Milho

Ingredientes

1 ovo
1 lata de milho com água
1 xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de fubá
1 colher (sopa) de fermento em pó
Óleo para untar
Açúcar com canela para polvilhar



Bata os ingredientes no liquidificador, colocando um por vez: o ovo, o milho, o açúcar, o óleo, o fubá e o fermento.

Coloque em uma fôrma de 22 cm de diâmetro untada com óleo e polvilhada com açúcar misturando com canela. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25min ou até dourar.

Retire do forno, deixe descansar por 5 min e desenforme.

Rendimento: 8 porções
Tempo: 40 minutos (+ 5 minutos de descanso)

Bolo de Larancujá

Ingredientes

1 caixa de pó para bolo de laranja
Polpa de 3 maracujás
2 colheres (sopa) de manteiga
3 ovos
Margarina e farinha de trigo para untar



Em uma tigela, misture o pó para bolo de laranja, a polpa de maracujá, a manteiga e os ovos e coloque em uma fôrma de buraco de 20 cm de diâmetro, untada com margarina e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido e deixe assar por 30 min, ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Retire do forno, desenforme e cubra com polpa de maracujá.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Maracujá com Queijo

Ingredientes

3/4 de xícara (chá) de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar
6 ovos
50g de queijo parmesão ralado
1 lata de creme de leite
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Calda:
1 xícara (chá) de polpa de maracujá
1/2 xícara (chá) de açúcar



Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar e os ovos. Acrescente o queijo, o creme de leite e bata novamente. Peneire a farinha, o fermento e adicione à mistura, aos poucos, mexendo sempre.

Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35min. Retire, corte em círculos com um cortador e reserve.

Para a calda, misture a polpa de maracujá com o açúcar, leve para ferver e despeje sobre o bolo.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 50 minutos

Bolo de Cenoura com Coco

Ingredientes



3 cenouras raladas grossas
-3/4 de xícara (chá) de maisena
-1 xícara (chá) de óleo
-4 ovos
-2 xícaras (chá) de açúcar
-2 xícaras (chá) de farinha de trigo
-1 xícara (chá) de farinha integral
-100g de coco ralado
-1 colher (sopa) de fermento em pó
-Margarina e farinha de trigo para untar

No liquidificador, bata as cenouras, a maisena, o óleo, os ovos e o açúcar. Misture a farinha de trigo, a farinha integral, o coco ralado e o fermento.

Coloque em uma fôrma de buraco no meio, untada com margarina e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 min ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo.

Retire do forno, desenforme, deixe esfriar e sirva.

Rendimento: 10 porções
Tempo: 40 minutos

Bolo de Cereja

Ingredientes

7ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de açúcar
½ colher (chá) de fermento em pó
1/4 de xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 e ½ xícara (chá) de geleia de cereja
Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

2 xícaras (chá) de creme de leite gelado
1 colher (sopa) de açúcar
Cerejas para decorar



Bata as gemas com o açúcar até que fiquem esbranquiçadas. Em outra tigela, bata as claras até formar uma espuma e acrescente o fermento e o açúcar de confeiteiro, batendo até obter picos firmes.

Desligue a batedeira e junte o creme de gema reservado. Acrescente a farinha e mexa bem. Distribua a massa em uma fôrma redonda untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.

Para o recheio, corte o bolo em fatias de 2 cm e passe a geleia de cereja. Para a cobertura, bata o creme de leite até começar a ficar espesso, adicione o açúcar e bata até formar um chantilly. Cubra o bolo e decore com as cerejas.

Rendimento: 10 porções Tempo: 40 minutos

Bolo de Framboesa

Ingredientes

4 ovos
1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de leite desnatado
1 colher (sopa) de margarina light
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
200g de geleia de framboesa diet
Margarina light para untar

Cobertura:

1/2 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de açúcar
4 claras
1 colher (chá) de essência de baunilha



Bata os ovos com o açúcar e reserve. Ferva o leite com a margarina e junte aos ovos batidos, alternando com a farinha de trigo. Pare de bater e misture o fermento em pó.
Coloque a massa em uma fôrma de 25 cm de diâmetro untada e asse no forno médio por 30 min ou até dourar. Espere esfriar e desenforme. Corte o bolo ao meio e recheie com a geleia de framboesa.

Para a cobertura, ferva a água e o açúcar até obter uma calda grossa. Bata as claras em neve e despeje a calda fervente, devagar, até formar um suspiro firme. Misture a essência de baunilha, cubra o bolo e decore com geleia. Sirva frio ou gelado.

Rendimento: 12 porções Tempo: 45 minutos

Bolo de Iogurte

Ingredientes

1 pote de iogurte natural
1/2 copo de óleo
2 copos de açúcar
2 copos de farinha de trigo
4 ovos
1 colher de fermento

Fondant de limão

2 xícaras de açúcar de confeiteiro peneirado
1 colher (chá) rasa de manteiga sem sal,amolecida
1/4 xícara de suco de limão espremido e coado na hora
1 colher (sobremesa) de raspas de limão



Bater todos os ingredientes no liquidificador, primeiro os líquidos e ovos por 4 minutos. Acrecente os outros ingredientes, menos o fermento, bata por 2 ou 3 minutos. Coloque o fermento e bata por 30 segundos. Despeje numa forma untada e enfarinhada e leve ao forno em temperatura média preaquecido por aproximadamente 40 minutos ou até dourar.

Fondant de limão

Em uma panela pequena, coloque o açúcar de confeiteiro, a manteiga e a metade do suco de limão e leve ao fogo em banho-maria, mexendo sempre, até que o açúcar comece a derreter.Junte suco de limão suficiente para obter uma calda leitosa e parecida com um fondant derretido e ralo. Por último, acrescente as raspas de limão e despeje o fondant sobre o bolo assado e frio.

Rendimento: 12 porções Tempo: 1 hora

Bibliografia

Rose's Heavenly Cakes

Rose Levy beranbau

à venda na: **amazon.com**

The Cake Mix Doctor

Anne Byrn

à venda na: **amazon.com**

Taste of Home: Cake Mix Creations: 216 Easy Desserts that Start with a Mix

Taste of Home

à venda na: **amazon.com**

Taste of Home Baking, All NEW Edition: 725+ Recipes & Variations from Classics to Best Loved!

Taste of Home

à venda na: **amazon.com**

The Cake Bible

Rose Levy beranbau

à venda na: **amazon.com**