35 Recheios para Bolos e Ovos de Colher





Precisando de idéias para rechear seus OVOS DE COLHER, BOMBONS, BOLOS ou BOLOS DE POTE? Trazemos aqui para você 35 saborosas sugestões!

1-Recheio Alpino

Ingredientes

- 400g de doce de leite cremoso
- 300g de chocolate meio-amargo bem picado
- 150g de creme de leite de caixinha
- 2 colheres (sopa) de licor de cacau

Como fazer

Em uma tigela grande coloque todos os ingredientes e derreta em banho-maria ou no forno microondas até obter um creme brilhante e homogêneo.

Deixe esfriar em temperatura ambiente até que esteja firme e empregue

2-Recheio de Chocolate

Ingredientes

200 gramas de chocolate ao leite picado

1 lata de creme de leite

½ xícara (chá) de flocos de chocolate

1 xícara (chá) de chantilly batido

Modo de Preparo

Coloque em uma panela, o chocolate picado, o creme de leite, derreta e deixe esfriar. Acrescente o chantilly e os flocos, misture e empregue.

3-Recheio Sensação de Morangos

Ingredientes

1 lata de leite condensado

1 caixa de gelatina sabor morango

50 ml de suco de limão

½ xícara (chá) de água

200 ml de chantilly batido

Morangos higienizados e picados

Suspiros picados

Modo de preparo

No liquidificador, bata o leite condensado, o suco de limão, a água e a gelatina. Coloque essa mistura em uma tigela, acrescente o chantilly e misture delicadamente.

Dica útil

Ao rechear o bolo, coloque camada de creme, camada de suspiro e por último, camada de morangos.

4-Recheio de Nozes e Passas

Ingredientes

1 lata de creme de leite gelado

200 gramas de chocolate meio amargo

250 gramas de margarina

1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

½ xícara (chá) de nozes moídas

½ xícara (chá) de uvas-passas

Conhaque

Modo de Preparo

Derreta o chocolate.

Cubra as uvas-passas com conhaque e deixe curtir por algumas horas.

Na batedeira, bata a margarina com o açúcar. Sem parar de bater, acrescente o chocolate derretido e o creme de leite.

Desligue a batedeira, acrescente as nozes, uvas-passas, misture e empregue.

5-Recheio Mousse de Brigadeiro Branco

Ingredientes

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de margarina

200 gramas de creme de leite

1 colher (sopa) de farinha de trigo

200 gramas de chantilly

300 gramas de chocolate branco

Modo de Preparo

Ferva os 4 primeiros ingredientes.

Retire do fogo, acrescente o chocolate branco, mexa bem e deixe esfriar.

Coloque esse creme na batedeira, acrescente o chantilly, bata bem e utilize.

6-Recheio de Morangos

Ingredientes

2 caixas de morangos higienizados e picados

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de chantilly batido

Modo de Preparo

Cozinhe os morangos até obter o ponto de geléia. Deixe esfriar.

Acrescente o chantilly, misture delicadamente e empregue.

7-Recheio de Abacaxi e Ameixa

Ingredientes

1 lata pequena de ameixa seca sem caroço ou 300 gramas de ameixa sem caroço cozida com água e açúcar até amolecer

2 potes de 400 gramas de doce de leite

1 lata de creme de leite sem soro

1 xícara de água

2 colheres (sopa) de açúcar

50 gramas de coco ralado

1 lata de Abacaxi em calda

Modo de Preparo

Pique as ameixas e leve ao fogo com a água e o açúcar, por 5 minutos. Deixe esfriar.

Retire o abacaxi da lata e pique em pedaços pequenos. Reserve.

Em uma tigela, coloque o doce de leite, a ameixa cozida, o creme de leite, o coco ralado e misture bem. Acrescente o abacaxi e misture delicadamente.

Leve para gelar por 2 horas antes de utilizar o recheio no bolo.

8-Recheio de doce de leite com coco

Ingredientes:

2 latas de leite condensado cozidas por 30 minutos

200 grs. de coco ralado

1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

Em uma tigela misture bem os ingredientes, e seu recheio está pronto para ser usado.

9-Receita de recheio de mousse de morango

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de suco de limão

300 grs. de morango amassado

1/2 xícara de chá de vermute branco

Modo de preparo:

Misture o leite condensado, o suco de limão e os morangos amassados e o recheio está pronto. Umedeça a massa do bolo a ser recheado com o vermute para dar um sabor especial.

10-Receita de recheio de doce de abóbora

Ingredientes:

1 quilo de abóbora descascada e picada

2 xícaras de chá de açúcar

200 grs. de coco ralado

1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

Em uma panela, coloque a abóbora picada e o açúcar. Leve ao fogo, mexendo de vez em quando, por 20 minutos. Retire do fogo, acrescente o coco e o creme de leite, misture bem, deixe esfriar e recheie o bolo.

11-Recheio de Doce de Leite

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe a lata de leite condensado por 40 minutos, espere esfriar e abra.

Misture com o creme de leite e, em seguida, recheie o bolo.

12-Recheio de Coco

Ingredientes

1 coco fresco ralado

1 xícara (de chá) de açúcar

1 xícara (de chá) de água

4 gemas peneiradas

Modo de preparo

Misture o açúcar e a água e deixar no fogo até formar a calda em ponto de fio.

Colocar as gemas e o coco, mexendo sempre até o ponto de soltar do fundo da panela.

13-Recheio de Abacaxi com Coco

Ingredientes

1 coco grande ralado

350 gramas de açúcar

2 abacaxis

1 colher (sopa) de margarina sem sal

1 pacote de gelatina em pó sabor abacaxi

Modo de preparo

Rale os abacaxis sem os miolos no lado grosso do ralador.

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo brando e mexa.

Quando iniciar a fervura, retire a massa do fogo.

14-Recheio de Chocolate Real

Ingredientes

250g de açúcar

8 gemas peneiradas

1/2 xícara de leite

3 colheres (de sopa) de chocolate em po´

250g de margarina ou manteiga

Modo de preparo

Junte o açúcar, as gemas e o leite. Leve ao fogo brando até engrossar.

Retire do fogo, acrescente o chocolate, mexa e deixe esfriar.

Á parte bata a manteiga por 2 minutos e junte o creme frio, aos poucos, batendo sempre, até ficar homogêneo.

15-Recheio de limão

Ingredientes:

1 1/2 xícara (de chá) de açúcar

6 colheres (de sopa) de amido de milho

1 1/2 xícara (de chá) de água

4 gemas ligeiramente batidas

2 colheres (de sopa) de casca de limão ralada bem fina

6 colheres (de sopa) de suco de limão

6 colheres (de sopa) de manteiga

Modo de preparo

Misture o açúcar e o amido de milho. Adicione a água aos poucos, mexendo sempre, junte as gemas e o suco de limão.

Leve ao fogo médio mexendo sempre e deixe ferver e engrossar. Cozinhe por mais um minuto e retire do fogo.

Junte a casca de limão, a manteiga e mexa bem. Deixe esfriar.

16-Recheio do Céu

Ingredientes

12 gemas cozidas

12 colheres (de sopa) de açúcar

250g de manteiga ou margarina

4 colheres (de sopa) de chocolate em pó

Modo de preparo

Passe as gemas ainda quentes pela peneira fina, misture o açúcar e a manteiga, bata bem até formar um creme leve e homogêneo.

Por último coloque o chocolate e bata.

17-Recheio de Laranja

ingredientes

80 ml de água

12 gramas de gelatina branca em pó sem sabor

480 ml de suco de laranja

5 ovos passados na peneira

20 gramas de amido de milho

270 gramas de açúcar

1 caixinha de creme de leite

Modo de preparo

Coloque água numa tigelinha, polvilhe com a gelatina e reserve.

Numa panela, coloque o suco de laranja, os ovos peneirados (não raspe a peneira – jogue fora), o amido e o açúcar.

Misture, leve ao fogo brando e cozinhe, mexendo sempre, até engrossar.

Junte a gelatina amolecida na água e cozinhe, mexendo sempre, até derreter.

Tire do fogo e junte o creme de leite. Deixe esfriar e reserve na geladeira até o recheio começar a firmar.

18-Recheio de passas ao rum

Ingredientes

1 lata de leite condensado

1 lata (a mesma medida) de açúcar

1 lata (a mesma medida) de leite

1 colher (sopa) bem cheia de margarina sem sal

250 gramas de passas secas sem sementes de molho em 5 colheres de rum por 1 hora

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo brando e mexa com.

Quando iniciar a fervura, retire a massa do fogo.

19-Recheio de maracujá

Ingredientes

1 xícara (de chá) de água

1 xícara (de chá) de açúcar

2 colheres (de sopa) de amido de milho

1 xícara (chá) de suco de maracujá

6 gemas peneiradas

Modo de preparo

Misture a água e o açúcar. Leve ao fogo brando, sem mexer até formar uma calda. Reserve.

Dissolva o amido de milho no suco de maracujá, adicione as gemas e misture.

Acrescente essa mistura à calda. Leve novamente ao fogo brando, sem mexer até engrossar.

20-Recheio de amendoim

ingredientes

125g de manteiga ou margarina

125g de açúcar

2 gemas peneiradas

1 xícara (de chá) de café (café pronto, sem açúcar)

100g de amendoim torrado, pelado e moído

Modo de preparo

Bata a manteiga por 1 minuto. Adicione o açúcar, batendo sempre. Coloque as gemas sem parar de bater.

Despeje o café aos poucos e bata bem. Por último coloque o amendoim, e misture sem bater.

21-Recheio de chocolate

ingredientes

250g de chocolate em barra

125g de manteiga

200g de açúcar

3 gemas peneiradas

Modo de preparo

Dissolva o chocolate em 3 colheres (de sopa) de água fervente. Junte a manteiga amolecida (ponto de pasta), o açúcar e as gemas.

Bata até formar um creme de boa consistência

22-Recheio de Mousse de Chocolate

Ingredientes

1 tablete de chocolate meio amargo (170 gr)

1 tablete de chocolate ao leite (170 gr)

1 caixinha de chantilly batido

1 caixinha de creme de leite

Modo de preparo:

Derreter em banho-maria o chocolate meio amargo e o ao leite juntos.

Bater o chantilly.

Com o chocolate já derretido, colocar o creme de leite depois o chantilly e está pronto pra rechear qualquer bolo.

23-**Recheio de cerejas**

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

300g de cerejas picadas ou morangos

1 colher de sopa de manteiga sem sal

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o leite condensado e a manteiga, leve ao fogo por 10 minutos.

Retire do fogo, junte o creme de leite e as cerejas picadas e misture bem.

24-Recheio Moreninho

Ingredientes:

1 lata de leite condensado cozido

2 colheres de chocolate em pó

1 lata de creme de leite s/ soro

Modo de preparo:

Bata o leite condensado cozido e frio com o c chocolate e o creme de leite.

Leve para gelar antes de rechear.

Se desejar acrescente 01 colher de chá de essência de rum, nozes picadas, ameixas ou cerejas.

25-Recheio de Cupuaçu

Ingredientes:

2 3/4 xícaras de açúcar

2 xícaras de água

250 g de poupa de cupuaçu

Modo de preparo:

Cozinhe o açúcar com a água até obter uma calda rala.

Junte o cupuaçu e cozinhe, mexendo às vezes, até ficar com consistência de geléia (não muito dura).

Deixe esfriar.

26-Recheio Maravilha

Base para Recheios variados e deliciosos.

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 1/2 medida da lata de leite

1 colher (sopa) de margarina

3 colheres (sopa) de amido de milho (maizena)

3 gemas peneiradas

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de essência sabor do recheio

Modo de preparo:

Misture tudo, cozinhe em fogo baixo até engrossar.

Deixe esfriar e acrescente uma das variações a gosto.

Variações:

Nozes c/ cerejas

Ameixa

Figo

Doce de abacaxi

Castanha de caju

Castanha do pará

Pistache

Nozes

Cerejas

Chocolate ralado

Bombom sonho de valsa

Passas

Passas ao rum

100g de coco ralado seco (este é o único que precisa cozinhar com o creme)

27-Recheio de Baunilha

Ingredientes:

1 pacote de pudim sabor baunilha

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

Modo de preparo:

Prepare o pudim, conforme as instruções da embalagem, mexa por 10 minutos.

Cubra a vasilha com filme plástico, deixe esfriar.

Misture o creme de leite e o leite condensado.

28-Recheio de Laranja

Ingredientes:

2 1/2 xícaras de suco de laranja (coado na hora de fazer o recheio)

4 colheres (sopa) cheias de açúcar

2 1/2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de raspas de limão

Modo de preparo:

Misture tudo, cozinhe bem.

Deixe esfriar para rechear o bolo.

29-Recheio de Damasco

Este recheio é especial tanto no sabor, quanto na qualidade, é um dos mais pedidos para casamento.

Ingredientes:

250g de damasco doce

1 xícara de açúcar

1 lata de leite condensado 02 gemas peneiradas

1 colher (sopa) rasa de farinha de trigo

1 colher (chá) de essência de baunilha (opcional)

1/3 de xícara de leite

Modo de preparo:

Deixe o damasco de molho em duas xícaras de água por 1 hora.

Leve ao fogo até amolecer.

Passe-os pelo liqüidificador com 1/4 de xícara de água.

Misture o açúcar e leve ao fogo por 10 minutos depois de começar ferver.

Reserve para misturar ao creme.

Leve ao fogo o leite condensado, as gemas, a farinha, o leite e a baunilha, cozinhe por 05 minutos, deixe esfriar e junte com o doce de damasco.

30-Baba de moça de maracujá.

Ingredientes:

12 gemas peneiradas

1 e ½ xícara de açúcar refinado

1/2 xícara de farinha de trigo

1 xícara de suco de maracujá concentrado

200 ml de leite de coco

1 xícara de glucose líquida

1 colher (sopa) de essência de maracujá

Modo de preparo:

Coloque em uma panela o açúcar,o leite de coco e a glucose.

Deixe ferver por 05 minutos e retire fogo.

Adicione as gemas peneiradas junto com o suco de maracujá e a farinha de trigo.

Misture bem e volte ao fogo.

Mexa até engrossar.

Retire do fogo e deixe esfriar.

Dica: este recheio pode ser congelado por 6 meses ou refrigerado por 8 dias.

31-Ganache

ingredientes

200g de chocolate nobre meio amargo

200g de chocolate nobre ao leite

1 cálice de licor de gianduia (ou rum)

1 lata de creme de leite com soro

Modo de preparo:

Leve ao banho-maria o creme de leite com os chocolates, misturando sempre até homogeneizar.

Sem retirar do banho-maria, bata um pouco para obter o brilho do chocolate.

Adicione o licor de gianduia e misture bem.

32-Recheio delicioso de chocolate

Ingredientes:

2 latas de leite condensado

3 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picado

1 colher (sopa) de gelatina sem sabor

3 colheres (sopa) de água

½ xícara (chá) de creme de leite (sem soro)

Modo de fazer:

Cozinhe as latas de leite condensado na panela de pressão por, aproximadamente, trinta minutos e reserve até que esfrie bem. Após estarem frias, abra as latas, e bata com o auxílio de uma batedeira o doce de leite até que fique cremoso. E reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. E reserve.

Dissolva a gelatina na água. Agora, acrescente junto do doce de leite o chocolate derretido, o creme de leite e a gelatina já dissolvida. Misture bem e leve à geladeira por duas horas, aproximadamente. Depois desse tempo, você poderá rechear o bolo.

33-Recheio de abacaxi com leite condensado

Ingredientes:

1 abacaxi picado em cubos

½ xícara (chá) de açúcar

1 embalagem de leite condensado

3 medidas de leite (use a lata, ou a caixinha, de leite condensado para fazer a medida)

2 embalagens de creme de leite sem soro

4 colheres de amido de milho

Modo de fazer:

Cozinhe o abacaxi com o açúcar e meia xícara (chá) de água até ficar brilhante. Depois, escorra a calda do abacaxi em uma peneira. Reserve a calda e o abacaxi. Coloque em uma panela o leite condensado, o leite, a maizena e misture continuamente até engrossar.

Deixe esfriar, misture o creme de leite e o abacaxi nesse creme.

A calda reservada poderá ser usada para umedecer a massa do bolo.

34-Recheio de chocolate com morango

Ingredientes

1 lata de leite condensado

2 medidas de leite (use a lata, ou a caixinha, de leite condensado para fazer a medida)

½ xícara (chá) de maizena

1 ½ de chocolate meio amargo

1 embalagem de creme de leite

Modo de fazer:

Leve ao fogo o leite condensado, o leite e a maizena, mexendo sempre até engrossar. Com o fogo desligado, mas com o recheio ainda quente, acrescente o chocolate meio amargo e o creme de leite.

Depois de frio, coloque o morango picado no recheio, e use para rechear o bolo.

35-Recheio de coco para bolo prestígio

ingredientes

1 pacote de coco ralado

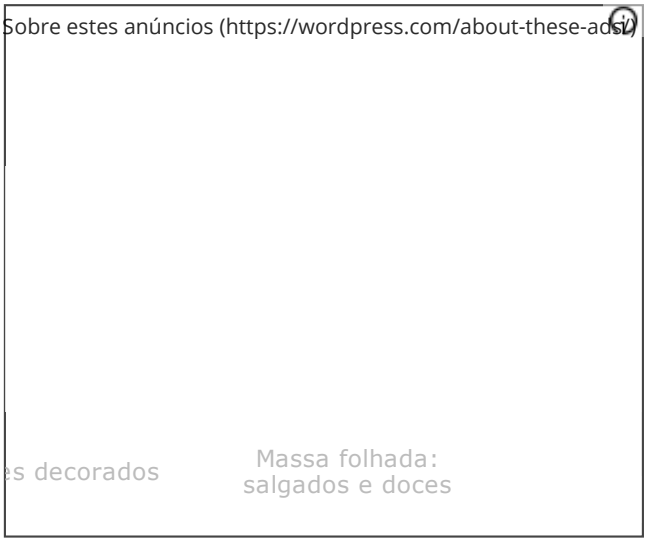
6 colheres (sopa) de açúcar

½ embalagem de leite condensado

1 ½ copo de leite

Modo de fazer:

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar antes de usá-lo para rechear o bolo.



16/02/2016
DEIXE UM COMENTÁRIO