

10 BOLOS FÁCEIS PRA FAZER HOJE!

EBOOK DE RECEITAS

DOCE LIBERDADE | FACEBOOK.COM/DLIBERDADE

10 BOLOS FÁCEIS PRA FAZER HOJE!

Para todos os gostos!

Bolo é uma receita incrível e versátil, pois consegue agradar a todos com suas infinitas possibilidades.

Nas próximas páginas, selecionamos 10 opções deliciosas e práticas para você fazer em casa sempre que der vontade:

Bolo de laranja e limão ..... página 03

Bolo de cenoura gelado ..... página 05

Bolo com doce de leite ..... página 07

Bolo rápido de banana ..... página 09

Bolo de coco embrulhado ..... página 11

Bolo-bombom de morango ..... página 14

Bolo-queijadinha ..... página 17

Bolo gelado de brigadeiro ..... página 19

Bolo-churros ..... página 22

Bolo formigueiro gelado ..... página 24

Conheça nosso curso de bolos ..... página 26

BOLO DE LARANJA E LIMÃO



Ingredientes:

Massa

1 laranja-pera com casca e sem sementes picada
1 xícara (chá) de óleo
3 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Calda

Suco de 1 limão
1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro

BOLO DE LARANJA E LIMÃO

Modo de Preparo:

(1) No liquidificador, bata a laranja, o óleo, os ovos, o açúcar e a farinha.
(2) Misture o fermento com uma colher e despeje em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada.
(3) Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.
(4) Regue com os ingredientes da calda misturados, deixe esfriar e sirva em pedaços decorado como desejar.

BOLO DE CENOURA GELADO



Ingredientes:

Massa

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

Recheio e cobertura

500g de chocolate meio amargo picado
3 colheres (sopa) de manteiga
1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite

BOLO DE CENOURA GELADO

Modo de Preparo:

(1) Para o bolo, bata no liquidificador o óleo, a cenoura, o açúcar e os ovos até ficar homogêneo.
(2) Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com um batedor manual.
(3) Transfira para uma fôrma de 20cm x 30cm forrada com papel-manteiga untado.
(4) Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.
(5) Deixe esfriar e desenforme.
(6) Para o recheio e cobertura, derreta, em banho-maria, o chocolate e a manteiga.
(7) Misture com o creme de leite. Retire o papel do bolo, corte ao meio, na horizontal, e espalhe metade do recheio.
(8) Cubra com a outra massa e cubra com o recheio restante.
(9) Corte em quadrados, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO COM DOCE DE LEITE



Ingredientes:

Massa

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

1 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Margarina e farinha de trigo para untar enfarinhar

1 xícara (chá) de doce de leite em cubos

1 xícara (chá) de doce de leite cremoso

BOLO COM DOCE DE LEITE

Modo de Preparo:

(1) Bata no liquidificador o ovo, o açúcar, a água, o leite e o óleo até ficar homogêneo.
(2) Transfira para uma tigela e misture a farinha, o fermento com uma colher.
(3) Despeje em uma fôrma de 30cm x 22cm untada e enfarinhada, e distribua os cubos de doce de leite por cima.
(4) Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.
(5) Deixe amornar e cubra com o doce de leite cremoso.

BOLO RÁPIDO DE BANANA



Ingredientes:

Massa

3 ovos

6 bananas picadas

1 xícara (chá) de leite

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de óleo

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

BOLO RÁPIDO DE BANANA

INGREDIENTES:

Cobertura

1 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de manteiga
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sobremesa) de canela em pó

Modo de Preparo:

(1) No liquidificador, bata os ovos, metade das bananas, o açúcar e o óleo.
(2) Transfira para uma tigela e misture a banana restante, a farinha e o fermento com uma colher.
(3) Transfira para uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada.
(4) Misture os ingredientes da cobertura até formar uma farofa e polvilhe sobre a massa do bolo.
(5) Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar e formar uma crosta crocante.
(6) Retire e sirva em pedaços.

BOLO DE COCO EMBRULHADO



Ingredientes:

Massa

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

BOLO DE COCO EMBRULHADO

INGREDIENTES:

Calda

1 xícara (chá) de leite condensado
1 xícara (chá) de leite de coco

Recheio e cobertura

2 xícaras (chá) de leite condensado
2 pacotes de coco ralado (200g)
4 colheres (sopa) de margarina
1 xícara (chá) de creme de leite

Modo de Preparo:

(1) Para o bolo, na batedeira, bata as claras em neve e, sem parar de bater, junte as gemas, uma a uma, o açúcar e a manteiga até ficar homogêneo.
(2) Ainda sem parar de bater, alterne a farinha e o leite de coco até formar uma massa homogênea.
(3) Desligue e misture o fermento com uma colher.
(4) Transfira para uma fôrma de 25cm x 35cm forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.
(5) Deixe esfriar.
(6) Para o recheio e cobertura, em uma panela, misture o leite condensado, o coco e a margarina.

BOLO DE COCO EMBRULHADO

Modo de Preparo:

(7) Leve ao fogo baixo, mexendo até começar a desgrudar do fundo da panela.
(8) Misture o creme de leite e deixe esfriar.
(9) Desenforme o bolo, retire o papel manteiga e corte a massa ao meio na horizontal.
(10) Misture os ingredientes da calda.
(11) Umedeça uma das massas com metade da calda e espalhe o recheio.
(12) Coloque a outra massa, umedeça com a calda restante e cubra com o chantilly.
(13) Polvilhe com coco, corte em quadrados, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 6 horas antes de servir.

BOLO-BOMBOM DE MORANGO



Ingredientes:

Massa

4 ovos

1 xícara (chá) de chocolate em pó

1/2 xícara (chá) de óleo

1 xícara (chá) de leite

2 xícaras (chá) de açúcar

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Margarina para untar

Morangos para decorar

BOLO-BOMBOM DE MORANGO

INGREDIENTES:

Recheio

1 lata de leite condensado
1/2 xícara (chá) de chocolate branco picado
2 colheres (sopa) de manteiga
1/2 xícara (chá) de creme de leite
1 caixa de morangos limpos e secos (300g)

Cobertura

3 xícaras (chá) de chocolate meio amargo derretido
1 xícara (chá) de creme de leite

Modo de Preparo:

(1) No liquidificador, bata os ovos, o chocolate, o óleo, o leite e o açúcar.
(2) Misture a farinha e o fermento com uma colher e despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro forrada com papel-manteiga untado.
(3) Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.
(4) Deixe esfriar, desenforme e, com uma faca de serra, corte uma tampa do bolo.
(5) Retire parcialmente o miolo, preservando as laterais e o fundo. Reserve.
(6) Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o chocolate branco e a manteiga, mexendo até engrossar.

BOLO-BOMBOM DE MORANGO

Modo de Preparo:

(7) Misture o creme de leite, deixe esfriar e misture com os morangos.
(8) Coloque o recheio dentro do bolo e cubra com a tampa.
(9) Cubra com os ingredientes da cobertura misturados e decore com morangos.
(10) Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

BOLO-QUEIJADINHA



Ingredientes:

Massa

1 e 1/2 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de leite
1 e 1/2 vidro de leite de coco (300ml)
3 colheres (sopa) de manteiga
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
6 ovos
2 xícaras (chá) de coco ralado
1 e 1/2 xícara (chá) de queijo de minas padrão ralado
Margarina para untar
Coco ralado em flocos para polvilhar

BOLO-QUEIJADINHA

Modo de Preparo:

(1) No liquidificador, bata 1 lata do leite condensado, o leite, 1 vidro do leite de coco, a manteiga, a farinha e os ovos por 1 minuto.
(2) Despeje em uma tigela e misture com o coco e o queijo ralado.
(3) Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro de aro removível forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar e firmar.
(4) Deixe amornar e desenforme.
(5) Regue com o leite condensado e o leite de coco restantes misturados, polvilhe com coco e sirva.

BOLO GELADO DE BRIGADIERO



Ingredientes:

Massa

1 e 1/2 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de açúcar
3 ovos
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
Chocolate granulado tipo splits para polvilhar

BOLO GELADO DE BRIGADIERO

Ingredientes:

Calda

1 xícara (chá) de leite
4 colheres (sopa) de leite condensado
2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Recheio e cobertura

2 latas de leite condensado
8 colheres (sopa) de chocolate em pó
3 colheres (sopa) de manteiga
1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de Preparo:

(1) No liquidificador, bata a água, o óleo, o chocolate, o açúcar e os ovos por 1 minuto.
(2) Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com uma colher.
(3) Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.
(4) Desenforme frio e corte ao meio.
(5) Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o chocolate e a manteiga, mexendo até engrossar.
(6) Desligue e misture o creme de leite.

BOLO GELADO DE BRIGADIERO

Modo de Preparo:

(7) Coloque metade do bolo em uma travessa e regue com metade dos ingredientes da calda misturados.

(8) Espalhe metade do brigadeiro e cubra com a outra parte do bolo.

(9) Regue com a calda restante e cubra com o brigadeiro restante.

(10) Polvilhe com granulado, corte em quadrados e embrulhe em papel-alumínio.

(11) Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO-CHURROS



Ingredientes:

Massa

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

Recheio

2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
1/2 xícara (chá) de creme de leite

BOLO-CHURROS

Ingredientes:

Cobertura

1/2 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de canela em pó

Modo de Preparo:

(1) Na batedeira, bata os ovos, a manteiga e o açúcar.
(2) Adicione a farinha, o leite e bata para misturar.
(3) Junte o fermento e misture com uma colher.
(4) Despeje a massa em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.
(5) Misture os ingredientes do recheio e reserve.
(6) Desenforme o bolo frio, corte ao meio, espalhe o recheio e polvilhe com os ingredientes da cobertura antes de servir.

BOLO FORMIGUEIRO GELADO



Ingredientes:

Massa

1 xícara (chá) de óleo
3 ovos
1 e 1/3 de xícara (chá) de leite
2 xícaras (chá) de açúcar
3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
100g de coco ralado
1/2 xícara (chá) de chocolate granulado
1 colher (sopa) de fermento em pó
Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar
3 xícaras (chá) de chocolate granulado tipo splits

BOLO FORMIGUEIRO GELADO

Ingredientes:

Calda

1/2 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de leite

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo:

(1) No liquidificador, bata o óleo, o ovo, o leite e o açúcar até ficar homogêneo.

(2) Coloque em uma tigela, adicione a farinha, o coco, o granulado, o fermento e misture com uma colher.

(3) Despeje em uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até firmar e dourar.

(4) Retire, deixe amornar, desenforme e corte em quadrados.

(5) Para a calda, leve todos os ingredientes ao fogo baixo até ferver.

(6) Desligue e deixe amornar.

(7) Passe os pedaços de bolo pela calda e depois pelos splits de chocolate. Embrulhe, um a um, em papel-alumínio e leve a geladeira até o momento de servir.

CONHEÇA NOSSO CURSO DE BOLOS

A Confeitaria é realmente surpreendente, sempre cheia de novidades e oportunidades... E se Você quer começar um negócio próprio ou simplesmente preparar Bolos Incríveis, diferenciados e especiais, esse curso é perfeito para Você!

Vou te mostrar como você pode se destacar no mercado, lotar a sua agenda de encomendas e melhorar sua vida e de sua família com a produção e venda de Bolos Extraordinários... Está esperando o que para dar o primeiro passo e mudar de Vida?!

SIM! QUERO ME INSCREVER AGORA!