Massas de sucesso!



As 30 melhores receitas que você já viu...

Divertidamente Doces

www.divertidamentedoces.com

Divertidamente
Desperte Os Seus Melhores Sentidos
Doces

A Divertidamente Doces foi criado pensando em você que deseja viver da confeitaria, mais ainda tem dificuldades de saber o primeiro passo ou para você que acabou de abrir a porta do mundo doce!

Um enorme abraço
Tamires & Carol
Cake designs

www.divertidamentedoces.com

Índice

- Amanteigada
- Fubá cremoso
- Cenoura
- Milho
- Coco
- Iogurte
- Limão
- Cenoura com Milho
- Fubá com Goiabada
- Maça
- Formigueiro
- Laranja
- Tangerina
- Massa verde com iogurte
- Arroz
- Banana
- Abacaxi
- Prestigio
- Coco gelado
- Baunilha
- Hortelã e Erva doce
- Capim limão
- Leite Condensado
- Brigadeirão
- Churros
- 3 chocolates
- Double de Chocolate
- Entreposto de Parmesão
- Chocolate meio- Amargo
- Tapioca e coco que não vai ao fogo

Você já conhece o Confeitando sem Segredos?

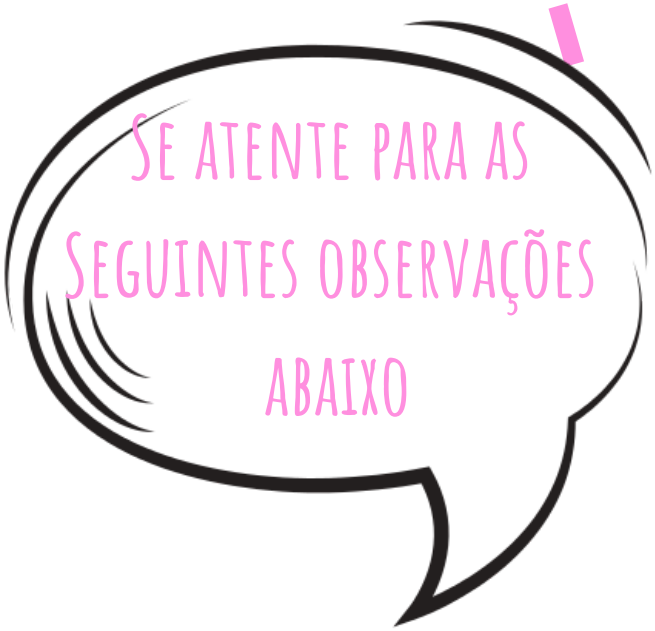
Um curso feito com muito carinho, preparado com dedicação e cada detalhe especial sem nenhum segredo para você que deseja viver da Confeitaria...

Benefícios:



- TRABALHAR COM O QUE AMA;
- SER DONO (A) DO SEU PRÓPRIO NEGOCIO;
- CONQUISTAR SUA INDEPENDÊNCIA FINANCEIRA;
- TRABALHAR EM CASA;
- PASSAR MAIS TEMPO COM A SUA FAMÍLIA;
- FAZER SEU PRÓPRIO HORÁRIO DE TRABALHO;
- CONQUISTAR SEU ESPAÇO NESTE MUNDO DOCE;
- SER REFERENCIA EM SUA REGIÃO;

Para conhecer mais sobre o nosso Curso que esta fazendo o maior sucesso e se juntar aos mais de 400 alunos, basta acessar nosso site e buscar por Confeitando sem Segredos Online.
www.divertidamentedoces.com/cursoconfeitaria/



1. Leia atentamente a receita e o modo de preparo;
2. Observe a temperatura do forno e o tempo de cada receita;
3. É imprescindível o uso de uma balança de precisão;
4. Utilize Colheres e Xicaras medidoras, para cozinha (encontradas em lojas de utensílios para casa ou lojas de confeitaria;
5. Utilize os melhores ingredientes para um perfeito produto final;
6. Evite abrir o forno nos primeiros 15min para não correr o risco de solar a massa;
7. Agite o fermento antes de usar;
8. Não bata muito a farinha para não ativar o glúten;
9. Peneire todos os secos;
10. Todos os ingredientes devem esta em temperatura ambiente, ao menos que a receita solicite algo gelado;

Massa amanteigada



Ingredientes

- 200G DE MARGARINA;
- 360G DE AÇÚCAR;
- 4 OVOS;
- 300G DE FARINHA DE TRIGO;
- 240ML DE LEITE LIQUIDO INTEGRAL;
- 15G DE FERMENTO;

Modo de preparo

Em uma batedeira coloque a Margarina e o açúcar para bater em velocidade máxima até que vire um creme esbranquiçado.
Acrescente os ovos, um por vez e deixe bater por 10 min em velocidade máxima.
Deslique a batedeira e coloque a farinha alternando com o leite com a ajuda de um fouet e por ultimo o fermento.
Protinho pode levar para assar em forno pré-aquecido a 180º C



Tempo de Forno
40 min

Fubá Cremoso

Ingredientes



- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA SEM SAL
- 3 GEMAS
- 2 COLHERES (SOPA) DE FARINHA DE TRIGO
- 2 XÍCARAS DE FUBÁ
- 4 XÍCARAS DE LEITE
- 1 COLHER DE SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- 1 COLHER DE SOPA) DE ERVA DOCE (OPCIONAL)

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, misture o açúcar com a manteiga, as gemas e a farinha de trigo.
Acrescente o fubá e misture até incorporar.
Adicione metade do leite, mexa bem e em seguida despeje o restante.
Adicione o fermento em pó e, se quiser, bata a mistura no liquidificador para ficar mais homogênea. DICA: Se quiser dar um toque a mais no seu bolo, coloque uma colher de sopa de erva doce na massa.. Despeje a massa em uma forma redonda de 22 cm de diâmetro, untada e polvilhada com fubá ou farinha de trigo (e não estranhe, a massa fica bem líquida mesmo!).
Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré-aquecido a 160°C por 15 minutos. Depois, retire o alumínio e asse o bolo por mais 2h, aproximadamente.
Espere o bolo esfriar completamente antes de desenformar e servir.



Tempo de Forno
2:15horas

Bolo de Cenoura

Ingredientes



- 3 CENOURAS (CORTADAS)
- 4 OVOS
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO DE MILHO
- 1 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL

MODO DE PREPARO

Pré - aqueça o forno a 180 ºC. Unte uma fôrma redonda de 24 cm de diâmetro e 7 cm de altura com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.

Numa tigela, peneire a farinha, o sal e o fermento. Misture e reserve.

No liquidificador, junte as cenouras, o óleo, os ovos e o açúcar e bata bem até ficar liso, por cerca de 3 minutos.

Junte, aos poucos, a mistura do liquidificador à tigela com os secos, mexendo delicadamente com um batedor de arame, para incorporar.

Transfira a massa para a fôrma e leve ao forno para assar por cerca de 50 minutos. Para saber se o bolo está pronto, espete um palito na massa: se sair limpo, pode tirar do forno; caso contrário, deixe por mais alguns minutos, até assar completamente. Deixe esfriar por 15 minutos antes de desenformar.



Tempo de Forno

1hora

Bolo de Milho

Ingredientes



- 1 lata de milho (sem o líquido)
- 1 lata de leite (medida da lata de milho)
- 1 lata de açúcar (medida da lata de milho)
- 1 lata de flocão de milho
- 1/2 lata de óleo de soja
- 3 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- margarina e farinha de trigo para untar

Modo de preparo

Escorra o milho e use a própria lata para as medidas.

Unte e enfarinhe uma forma de bolo com furo.

Preaqueça o forno.

Coloque no liquidificador o milho (já escorrido), o leite, açúcar, flocão de milho, óleo, ovos e bata bem até que o milho fique bem moído.

Se quiser, pode acrescentar duas colheres de sopa de coco ralado.

Acrescente o fermento em pó e pulse o liquidificador 3 vezes.

Despeje essa massa na forma e leve ao forno médio.

Deixe assar por, aproximadamente, 40 minutos.

Faça o teste do palito e observe um tom dourado médio, para saber que o bolo está pronto.

Espere esfriar totalmente para desenformar.



Tempo de Forno

40 min

Bolo de coco

Ingredientes



- 1 lata de leite condensado
- 100g de coco ralado fresco
- 4 ovos grandes
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo

Modo de preparo

Unte e enfarinhe uma forma de aproximadamente 22 cm de diâmetro.
Pré-aqueça o forno a 180°C.
Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos a farinha.
Depois que eles estiverem bem misturados, acrescente a farinha no liquidificador e bata só até se misturar.
Coloque na forma e leve para assar por aproximadamente 50 minutos.
Desenforme quando estiver frio e seja feliz.



Tempo de Forno

40 min

Bolo de iogurte

Ingredientes



- 1 copo de iogurte natural de 170g (utilize esse mesmo copo para medir os demais ingredientes)
- 1 copo de óleo
- 4 ovos
- 2 copos de farinha de trigo
- 2 copos de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento químico

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180 ºC. Unte com manteiga uma fôrma redonda de 26 cm de diâmetro e polvilhe com farinha.

No liquidificador, bata o iogurte, o óleo e os ovos. Reserve.

Em uma tigela, peneire a farinha de trigo e o açúcar. Em seguida, despeje a mistura do liquidificador e misture bem com o auxílio de um fouet até ficar bem homogêneo. Acrescente o fermento e misture delicadamente.

Despeje a massa na forma e leve para assar por aproximadamente 30 minutos, ou até espetar o palito e o mesmo sair limpo e seco.

Espere o bolo esfriar e desenforme.



Tempo de Forno

40 min

Bolo de limão

Ingredientes



- 200g de margarina;
- 360g de açúcar;
- 4 ovos;
- 300g de farinha de trigo;
- 240ml de leite liquido integral;
- 15g de fermento;
- 2 Limões

Modo de preparo

Em uma batedeira coloque a Margarina e o açúcar para bater em velocidade máxima até que vire um creme esbranquiçado.

Acrescente os ovos, um por vez e deixe bater por 10 min em velocidade máxima.

Desligue a batedeira, acrescente as raspas do limão e coloque a farinha alternando com o leite com a ajuda de um fouet e por ultimo o fermento.

Prontinho pode levar para assar em forno pré-aquecido a 180º C



Tempo de Forno

60 min

Bolo de Cenoura com Pedaços de Flocos de Milho



Ingredientes

- 3 ovos
- ½ xícara (chá) de óleo (120 ml)
- 2 xícaras (chá) de cenoura picada (270 g)
- 1 e ½ xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 250 g de flocos de milho pré-cozidos

Modo de preparo

Bata os 4 primeiros ingredientes no liquidificador até triturar bem. Deslique o aparelho, acrescente o fermento e os flocos de milho e pulse apenas para misturar.
Despeje em fôrma untada com óleo e polvilhada com flocos de milho.
Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 50 minutos ou até dourar. Desenforme morno.



Tempo de Forno

1 hora

Bolo de fubá com goiabada

Ingredientes



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

Modo de preparo

Forno pré-aquecido a 180 graus. Bata no liquidificador todos os ingredientes. Coloque numa tigela e acrescente o queijo e a goiabada. Asse por mais ou menos 50 min. Deixe amornar para desenformar.



Tempo de Forno

50 min

Bolo de maçã

Ingredientes

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



Modo de preparo

Bata as gemas e o açúcar, junte a manteiga derretida. Adicione o leite à farinha e ao fermento. Por fim, as claras batidas em neve. Cubra com fatias de maçã, enfiadas um pouco sobre a massa.



Tempo de Forno

50 min

Bolo formigueiro

Ingredientes

- 200g de margarina;
- 360g de açúcar;
- 4 ovos;
- 300g de farinha de trigo;
- 240ml de leite liquido integral;
- 15g de fermento;
- 50g de granulado de chocolate ou colorido



Modo de preparo

Em uma batedeira coloque a Margarina e o açúcar para bater em velocidade máxima até que vire um creme esbranquiçado.
Acrescente os ovos, um por vez e deixe bater por 10 min em velocidade máxima.
Desligue a batedeira, acrescente os granulados e coloque a farinha alternando com o leite com a ajuda de um fouet e por ultimo o fermento.
Prontinho pode levar para assar em forno pré-aquecido a 180° C.



Tempo de Forno

40 min

Bolo de laranja

Ingredientes

- 200g de margarina;
- 360g de açúcar;
- 4 ovos;
- 300g de farinha de trigo;
- 240ml de leite liquido integral;
- 15g de fermento;
- 2 laranjas



Modo de preparo

Em uma batedeira coloque a Margarina e o açúcar para bater em velocidade máxima até que vire um creme esbranquiçado.
Acrescente os ovos, um por vez e deixe bater por 10 min em velocidade máxima.
Deslique a batedeira, acrescente as raspas da laranja e coloque a farinha alternando com o leite com a ajuda de um fouet e por ultimo o fermento.
Prontinho pode levar para assar em forno pré-aquecido a 180° C.



Tempo de Forno

40 min

Bolo de tangerina



Ingredientes

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

NUMA TIGELA, MISTURE:

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

Modo de preparo

Junte à mistura anterior e bata novamente no liquidificador.
Acrescente aos poucos o creme do liquidificador, misturando bem.
Unte uma assadeira com margarina, salpique açúcar cristal, despeje a massa e salpique açúcar cristal por cima também. Forno 180°C, por 40 a 45 minutos.



Tempo de Forno

50 min

Bolo verde de iogurte



Ingredientes

- 4 ovos
- 1 pote de iogurte natural (170 g)
- 1 caixinha de gelatina de limão
- 1 xícara (chá) de açúcar (160 g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (220 g)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 lata de leite condensado misturado com ½ xícara (chá) de suco de limão para cobrir

Modo de preparo

No liquidificador, bata os ovos com o iogurte, o pó de gelatina e o açúcar até obter uma mistura homogênea.
Transfira para uma tigela e adicione a farinha peneirada com o fermento, misturando até incorporar completamente.
Despeje em fôrma retangular untada e enfarinhada e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) por cerca de 40 minutos ou até dourar. Deixe esfriar, espalhe a cobertura e corte em pedaços.



Tempo de Forno

50 min

Bolo de Arroz Cru

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de arroz cru deixado de molho em 500 ml de água por 1 hora
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- u2 xícaras (chá) de queijo ralado
- 1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó



Modo de preparo

Escorra e bata o arroz com os demais ingredientes no liquidificador, deixando o fermento por último.

Despeje em fôrma de cone central untada e polvilhada com açúcar e leve ao forno médio preaquecido (180 ºC) por cerca de 30 minutos ou até dourar. Desenforme frio.



Tempo de Forno

30 min

Bolo de banana

Ingredientes



- 6 bananas nanicas em rodelas
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 4 xícaras (chá) de farinha de rosca
- 4 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- Para polvilhar
- Açúcar refinado e canela em pó a gosto

Modo de preparo

No liquidificador, coloque as bananas, o óleo e os ovos. Bata por aproximadamente 3 minutos até obter um creme homogêneo. Em uma vasilha, misture a farinha de rosca, o açúcar e o fermento. Misture o creme de bananas a mistura de secos. Misture até incorporar todos os ingredientes e coloque em uma assadeira untada e enfarinhada com um buraco no meio. Leve ao forno a 180º por aproximadamente 30 a 40 minutos ou até enfiar um palito e o mesmo sair limpo. Desenforme o bolo ainda quente, misture o açúcar e a canela. Polvilhe sobre o bolo..



Tempo de Forno

40 min

Bolo de abacaxi



Ingredientes

- 2 xícaras de açúcar
- 3 ovos inteiros
- 2 colheres de (sopa) de margarina
- 1 e ½ xícaras de farinha de trigo
- 200 ml de leite ou 1 copo pequeno
- 1 colher (sopa) de fermento para bolo
- Calda
- 1 e ½ xícaras de açúcar
- 1 abacaxi cortadinho ou em rodelas grossas ou picado, como preferir

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos, açúcar, margarina e depois adicione a farinha aos poucos. Por último o fermento, bata bem até ficar uma massa lisa sem bolinhas. Na forma de bolo coloque o açúcar direto na fôrma e derreta até virar um caramelo. Espere esfriar, coloque o abacaxi que cortou e acrescente toda a massa e coloque para assar. No forno a 200°C asse por 50 minutos. Se o bolo grudar na forma, é porque esfriou muito, coloque em banho-maria antes de desenformar..



Tempo de Forno

50 min

Bolo de prestígio



Ingredientes

Massa

4 gemas

2 xícaras de açúcar

1 copo de leite tipo americano

3 colheres de sopa de chocolate

2 copos de farinha de trigo tipo americano

1 colher de sopa de fermento

Recheio

1 1/2 copo de leite

06 colheres de sopa de açúcar

1 pacote de 100grs de coco ralado

½ lata de leite condensado

Cobertura

100g de manteiga sem sal

3 colheres de chocolate

½ lata de leite condensado

Modo de preparo

Massa: bata as gemas com o açúcar, coloque aos poucos o leite com a farinha de trigo, o chocolate e o fermento, por último as claras em neve. Recheio: misture tudo e leve ao fogo brando e mexa. Se preferir bem doce, coloque a lata de leite condensado inteira. Cobertura: coloque no liquidificador e bata rápido a manteiga. Cubra o bolo e depois de recheado leve à geladeira.



Tempo de Forno

50 min

Bolo de coco gelado



Ingredientes

Massa
4 ovos, claras e gemas separadas
1 ½ copo (240 ml) de açúcar
2 copos de farinha de trigo
1 copo de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó
Cobertura
2 copos de água
8 colheres de açúcar
½ lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco
1 pacote (200 g) de coco ralado

Modo de preparo

Na batedeira, coloque as gemas com o açúcar e bata até formar um creme bem claro. Junte a farinha e o leite, aos poucos. Deslique a batedeira e adicione o fermento e as claras, mexendo com uma colher. Em assadeira untada e enfarinhada, coloque para assar (a 280° C), por cerca de 35 minutos. Até que o bolo esteja dourado por cima e completamente assado. Deixe o bolo esfriando, enquanto faz a calda. Para a calda, coloque todos os ingredientes em uma panela (menos o coco ralado) e deixe engrossar, sempre mexendo, por cerca de 10 minutos. Corte o bolo em quadrados, molhe os pedaços na calda e depois passe no coco ralado. Embrulhe em papel alumínio e coloque na geladeira. Sirva gelado.



Tempo de Forno
50 min

Bolo de baunilha

Ingredientes



- 8 c. sopa de manteiga amolecida
- 1 xíc. de leite
- 1+1/2 c. chá de extracto de baunilha
- 2 xíc. de farinha
- 1+1/2 xíc. de açúcar
- 4 colheres de. chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- 4 claras em neve

Modo de preparo

Pré aqueça o forno a 170ºc e untar e enfarinhar uma forma redonda.
Bater a manteiga amolecida com o leite por 3 minutos. (a massa fica com um aspecto coalhado)
Numa outra tigela misturar a farinha, o açúcar, o fermento e o sal..
Colocar em 3 partes a farinha na massa do leite, batendo bem em cada adição.
Por fim juntar as claras (sem estarem batidas em castelo) e envolver tudo.
Deitar a massa na forma e levar ao forno por 40-45 minutos.
Deixar arrefecer por 20 minutos e depois desenformar.



Tempo de Forno
50 min

Bolo de hortelã e erva-doce



Ingredientes

- 200g de manteiga
- 3 ovos
- 1 colher de chá de fermento
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1/3 de xícara de cafezinho de semente de erva doce ou 5 saquinhos
- 1 punhado de folhas de hortelã frescas (25 a 30 folhas)
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara e meia de chá de água
- Açúcar refinado para polvilhar o bolo ao final se quiser

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de bolo com manteiga e polvilhe com farinha de trigo, lave as folhas frescas de hortelã e reserve

Coloque a água para esquentar e assim que estiver fervendo, desligue e coloque as sementes de erva doce, tampe a panela e espere por 5 a 7 minutos o chá ficar bem apurado. Deixe esfriar. Deve render 1 xícara quase cheia de chá que é o que vc vai precisar para o bolo. Reserve. Separe claras das gemas e já coloque-as em tigelas separadas da batedeira, de preferência as gemas na grande e as claras, na pequena. Bata as gemas, a manteiga e o açúcar até ficar esbranquiçado. Quando terminar, lave os batedores e coloque as 3 claras para bater em neve. Enquanto isso, misture bem a farinha de trigo e o fermento à massa que acabou de bater. Teste o fermento antes. Acrescente o chá aos poucos e continue misturando, coloque as folhas frescas de hortelã e misture também. Junte as claras quando estiverem em neve e misture bem e delicadamente, até ficar uniforme.

Coloque a massa na forma untada e leve ao forno pré-aquecido por uns 55 minutos a 1 hora. Faça o teste do palito. Espere 3 minutos e desenforme ainda morno, se quiser para finalizar polvilhe com açúcar refinado.



Tempo de Forno

50 min

Bolo de capim Limão

Ingredientes



- 200g de manteiga amolecida
- 3 ovos
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de capim-limão
- 2 xícaras de açúcar

Para o glacê

- 1 xícara de açúcar refinado
- 1/2 xícara de chá

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno a 200°C. Coloque 4 xícaras de água para ferver em uma panela tampada, em fogo alto para fazer o chá. Enquanto isso, unte a forma com manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Quando a água ferver, desligue o fogo, acrescente as folhas frescas e tampe a panela novamente. Deixe-as em infusão por 15 a 20 minutos e seu chá estará pronto. Enquanto isso, separe claras e gemas e já coloque-as em tigelas diferentes da batedeira (as gemas na grande e as claras, na pequena). Acrescente manteiga e açúcar às gemas e bata bastante por 5 a 10 minutos até virar um creme esbranquiçado e aumentar de volume. Em seguida, lave os batedores e coloque as 3 claras para bater em neve..
Enquanto batem em neve, misture a farinha de trigo e o fermento e acrescente-os já misturados ao creme esbranquiçado que preparou na batedeira. Coloque 1 xícara de chá (que já estará pronto) aos poucos e continue mexendo. Quando as claras estiverem prontas, acrescente-as à massa e misture bem, até ficar uniforme.
Coloque a massa na forma untada e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 35 minutos. Faça o teste do palito para ver se está bom. Enquanto o bolo assa, misture 1/2 xícara de chá a 1 xícara de açúcar refinado até o açúcar dissolver e reserve. Está pronto o glacê.
Depois de retirar o bolo do forno, espere 5 minutos e desenforme ainda morno. Regue com o glacê e está pronto!

Tempo de Forno
50 min

Bolo de Leite Condesado

Ingredientes



- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida da lata de leite
- 2 ovos inteiros
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

Modo de preparo

Primeiramente bata todos os ingredientes líquidos, ovos, leite, leite condensado e a manteiga. Bata muito bem até ficar uma massa homogênea e cremosa.
Em seguida acrescente delicadamente os ingredientes secos, a farinha e o açúcar. Bata novamente até misturar bem, deslique o liquidificador e adicione o fermento em pó, mexa com uma colher.
Transfira a massa para uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos.



Tempo de Forno

40 min

Bolo de Brigadeirão

Ingredientes



- 1 caixa de LEITE CONDENSADO
- 1 lata de CREME DE LEITE
- 1 xícara de chá de CHOCOLATE EM PÓ
- 4 colheres de sopa de AÇÚCAR
- 1 colher de sopa de MANTEIGA
- 3 OVOS
- GRANULADO DE CHOCOLATE para decorar

Modo de preparo

Unte uma forma de pudim de 19 cm de diâmetro com manteiga.
Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea.
Despeje o creme na forma e asse em forno preaquecido a 180°C por 1 hora em banho-maria (posicione a forma dentro de outra maior, coberta com água morna).
Retire o brigadeirão do forno e deixe amornar.
Em seguida, desenforme e decore com bastante granulado.
Leve à geladeira e sirva gelado.

Tempo de Forno

40 min

Bolo de Churros

Ingredientes



- 300 gramas de MANTEIGA
- 280 gramas de AÇÚCAR REFINADO
- 4 OVOS
- 160 ml LEITE MORNO
- 500 gramas de FARINHA PENEIRADA
- 2 colheres de chá de SAL
- u4 colheres de chá de FERMENTO
- 2 colheres de sopa de CANELA
- 2 colheres de sopa de ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- INGREDIENTES: MONTAGEM
- DOCE DE LEITE
- AÇÚCAR COM CANELA

Modo de preparo

Unte e enfarinhe uma forma de 22 cm de diâmetro por 9cm de altura.
Em uma batedeira junte a manteiga e o açúcar e bata bem até que vire um creme fofo e esbranquiçado.
Adicione os ovos à mistura de manteiga.
Peneire todos os secos (farinha, sal, fermento, canela) e adicione à mistura da manteiga, intercalando com o leite morno.
uQuando o leite acabar, adicione a essência de baunilha e bata só até tudo se misturar.
Coloque na forma e leve para assar 180 graus por aproximadamente 40 min ou até que você coloque o palitinho no meio do bolo e ele saia limpinho.
Espere o bolo esfriar para desenformar.
Cubra o bolo com doce de leite e depois salpique o açúcar com a canela por cima.



Tempo de Forno

40 min

Bolo de Double de Chocolate



Ingredientes

- 200 gramas de FARINHA DE TRIGO peneirada
- 40 gramas de CACAU EM PÓ
- 2 colheres de chá de FERMENTO EM PÓ
- 200 gramas de AÇÚCAR
- 4 OVOS
- 180 gramas de MANTEIGA SEM SAL derretida
- 180 ml de LEITE INTEGRAL
- 120 gramas de CHOCOLATE MEIO-AMARGO PICADO OU EM GOTAS

Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno a 200°C.

Em uma tigelinha misture: a farinha, o cacau e o fermento em pó. Reserve.

Em um recipiente maior misture: o açúcar, os ovos, a manteiga derretida e o leite. Bata um pouco com o fouet.

Acrescente a mistura da farinha peneirando-a por cima da mistura dos ovos e incorpore, com a espátula, uma na outra delicadamente de cima para baixo.

Ao final, acrescente o chocolate picado ou em gotas e misture.

Unte e polvilhe com cacau em pó uma forma de tamanho médio e coloque a massa.

Leve ao forno por aproximadamente 1 hora, ou até que você coloque um palitinho na massa e ele saia limpo, pois esse tempo vai depender de cada forno.

DICA: Nunca abra o forno nos primeiros 10 minutos que o bolo estiver lá, para não correr o risco da massa afundar.

Ao retirar o bolo do forno, deixe esfriar dentro da forma. Depois de frio, desenforme e coloque em uma travessa bem bonita.

Apenas cubra o bolo com algum recheio quando ele estiver frio. Mas na minha opinião esse bolinho não precisa de mais nada para existir ;)



Tempo de Forno

40 min

Bolo de Entreposto de Parmesão



Ingredientes

- 4 ovos inteiros
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sobremesa de fermento
- 100g de queijo parmesão ralado (ralamos no ralo fino)
- Manteiga para untar a forma

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno a 200ºC.
Rale o queijo parmesão no ralo fino ou médio.
Unte uma forma de bolo com manteiga. Nós usamos uma de 19cm de diâmetro e 9cm de altura.
Bata no liquidificador os ovos, o leite condensado e o queijo parmesão ralado. Quando estiver homogêneo, coloque o fermento e bata mais um pouco.
Coloque a massa na forma untada e leve ao forno pré-aquecido por 30 a 40 minutos. Ele vai inchar bastante e murchar. Quando estiver dourado por cima e soltando das bordas da forma, está pronto! Espere amornar para desenformar e bom apetite!



Tempo de Forno
40 min

Bolo de chocolate meio-amargo

Ingredientes



- 200g de margarina;
- 360g de açúcar;
- 4 ovos;
- 200g de farinha de trigo;
- 240ml de leite liquido integral;
- 100g de chocolate em pó 50% cacau;
- 15g de fermento;

Modo de preparo

Em uma batedeira coloque a Margarina e o açúcar para bater em velocidade máxima até que vire um creme esbranquiçado.
Acrescente os ovos, um por vez e deixe bater por 10 min em velocidade máxima.
Desligue a batedeira e coloque a mistura de farinha com o chocolate, alternando com o leite com a ajuda de um fouet e por ultimo o fermento.
Protinho pode levar para assar em forno pré-aquecido a 180º C

Tempo de Forno
40 min

Bolo de Tapioca e coco que não vai ao fogo



Ingredientes

- 1 litro de LEITE INTEGRAL
- 200 ml de LEITE DE COCO ou LEITE DE COCO NATURAL
- 1 lata de LEITE CONDENSADO (395 g)
- 500 g de TAPIOCA GRANULADA
- 100 g de COCO RALADO (10 colheres de sopa de coco ralado ou o fresco)
- 1 colher de sopa de EXTRATO DE BAUNILHA*
- 1 pitada de SAL

Modo de preparo

Coloque o leite integral na panela junto com o leite de coco e o leite condensado. Leve a mistura ao fogo baixo até amornar.

Desligue o fogo e adicione a tapioca granulada (somente a pré-hidratada), o coco ralado e o extrato de baunilha.

Continue misturando e acrescente o sal.

Unte a forma para pudim com manteiga e despeje a massa.

Leve para a geladeira até que endureça.

Após o repouso, retire a forma da geladeira e desenforme no prato de servir.

MODO DE PREPARO: CALDA DE LEITE CONDENSADO E LEITE DE COCO

Misture ½ lata de leite condensado com a garrafa de leite de coco para a calda.

Em seguida, decore o bolo com a calda e o restante do coco ralado

Agora queremos agradecer
muito a você por esta sempre
presente conosco e fazer parte
de nossa família 

um enorme abraço
Tamires e Carol