E-BOOK DE RECEITAS



BOLOS Caseirinhos

Com Val Maracaipes

Delicias da Val
Confeitaria

Todas as Receitas Descritas aqui, estão no

Curso DE BOLOS Caseirinhos

Com Val Maracaipes

Modo de fazer de cada receita nas vídeo aulas do Curso

Índice

Massa versátil para variações de sabores ----------4

Bolo de milho Tipo Pamonha ----------5

Bolo de Macaxeira ou Mandioca ----------6

Bolo Bolo de Cenoura ----------7

Bolo de Fubá com Goiabada e Bolo de Laranja ----------8

Bolo de Tapioca e Bolo de puba ou carimã ----------9

Bolo de queijo ----------

Bolo de polvilho azedo ou bolo de queijo salgado---------10

Cupcake Recheado e Bolo vulcão Massa Branca----------11

Cupcake Recheado e Bolo vulcão Massa Branca----------11

Bolo vulcão de chocolate com calda Ninho e Chocolate--12

Massa Versátil para variações de sabores de Bolos Caseirinhos

Ingredientes

500gr de margarina gelada
800gr de açúcar
12 ovos
940gr de farinha de trigo
1 e 1/2 colher de fermento
1/2 litro de leite gelado



Caldinha de Nozes

1 caixa de leite condensado integrado ou semidesnatado
1 caixa de creme de leite
1/2 colher de margarina
1 1/2 colher de nozes .

Modo de Preparo
Aula 1 e 2

5

Bolo de milho Tipo Pamonha (Na marmita)

RECEITA GRANDE, UTILIZAMOS UMA XICARA DE 240ML



Ingredientes

3 xícara de açúcar
3 xícara milho verde ou 3 latinhas de 170g drenado
12 ovos
4 xícara de água
500g de flocos de milho
3 xícara de amido de milho
1 xícara e meia de óleo de soja
6 colheres de sopa de leite em pó integral
30g ou 3 colheres de sopa de fermento químico para bolo .

Custo da receita, aproximadamente R$30 de insumos

RECEITA PEQUENA

1xícara de milho verde
1xícara de açúcar
1xícara de amido de milho
1xícara e meia de flocos de milho
1xicara e meia de leite líquido
1/2 xícara de óleo de soja
1 colher de fermento

Modo de Preparo Aula 6

Bolo de Macaxeira ou Mandioca
(Na marmita)

Ingredientes

5 ovos
1 x de margarina
1 copo e meio de açúcar ou
200g Mais ou menos
1 kg de mandioca ralada ou processada no processador
1 copo de leite ou leite de coco, ou até mesmo creme de leite
200g de coco ralado



Modo de Preparo
Aula 7

Bolo de Cenoura

Bolo de cenoura em 3 tamanhos de receitas

Forma de pudim 13/ 16

100g de cenoura descascada é cortada miudinhos
1 ovo
120g de açúcar cristal ou refinado
80g de óleo de soja
100g de trigo
Meia colher de fermento ou 10 gramas



Receita forma de pudim 16/18

150g de cenouras descascadas e cortadas em pedaços bem pequenos
2 ovos
120g de óleo
150g de trigo
220g de açúcar
1 colher rasa de fermento ou 10g

Modo de Preparo
Aula 8

Receita para 2 forma de pudim 16/18

300g de cenoura
340g de açúcar
240g de oleo
300g de trigo
1 colher de fermento ou 15 gramas

Calda de chocolate

1 caixa de leite condensado integral ou semidesnatado
3 colheres de cacau 50% peneirado
1 caixa de creme de leite

Bolo de Fubá com Goiabada

Ingredientes

160g de trigo
180g de fubá
250g de açúcar
225g de leite
170g de ovos ou 4 ovos
Goiabada a gosto



Modo de Preparo
Aula 9

Bolo de Laranja

Ingredientes

270g de trigo
400g de açúcar
4 ovos ou 170g
100g de óleo
290g de laranja
15g de fermento



Modo de Preparo
Aula 10

Bolo de Tapioca

Ingredientes



200g de tapioca
100g de margarina
500g de leite quente
100g de coco ralado
250g de leite condensado
185g de ovos ou 4 ovos
200g de leite de cocos

Modo de Preparo
Aula 11

Bolo de puba ou carimã

Ingredientes



150g de margarina
200g de creme de leite
450g de açúcar
650g de puba ou carimã
185g ovos ou 4 ovos
100g de coco ralado
1 colher de fermento ou 15g

Modo de Preparo
Aula 12

Bolo de queijo

Ingredientes

200g de trigo
100g de amido
200g de açúcar
50g de parmesão
50g de mussarela
50g de margarina
4 ovos
400g de leite



Modo de Preparo
Aula 13

Bolo de polvilho azedo ou bolo de queijo salgado

Ingredientes

700g de leite quente
200g de queijo mussarella
300g de ovos ou 7 ovos
500g de polvilho azedo
15 gramas de fermento químico
10g de sal



Modo de Preparo
Aula 15

Cupcake Recheado

Ingredientes



550gr de farinha de trigo sem fermento
670gr de açúcar
170gr de cacau 50%
300gr de óleo
6 ovos
1 colher de fermento
1/2 colher de bicarbonato de sódio
2 xícaras de leite quente

Modo de Preparo
Aula 17 e 18

Bolo vulcão Massa Branca

Ingredientes



3 colheres ou de 100 a120g de margarina gelada (De preferência Qualy)
3/4 de xícara de leite
1 xícara de açúcar
2 ovos
2 xícaras de farinha de trigo sem fermento peneirada
1/2 colher de fermento

Modo de Preparo
Aula 19

Bolo vulcão de chocolate com calda Ninho e Chocolate

Ingredientes

1kg de farinha de trigo sem fermento
1kg de açúcar + 1 xícara de açúcar
2 xícara de cacau 50%
2 colheres de fermento
1 colher de bicarbonato de sódio
2 xícaras de óleo
8 ovos grandes
1,250 litros de água morna



Calda de chocolate

1 leite condensado integral
4 colheres de cacau 50%
1 colher de amido de milho
1 caixa de creme de leite (opcional)
2 xícaras de leite integral
1 colher de margarina
100gr de chocolate preto de boa qualidade

Calda de Ninho

1 caixa de leite condensado
4 colheres de leite em pó
1 colher de amido de milho
1 colher de margarina
1 caixa de creme de leite
2 xícaras de leite integral
100gr de chocolate branco de boa qualidade

Modo de Preparo
Aula 20

Muito Obrigado Por Fazer parte da Minha história!

Val Maracaipes



Redes Sociais

Instagram

Tik Tok

Facebook

Youtube

E-book Editado e Elaborado por
Samanta Feitosa
Soluções Digitais
samantanodigital