

6 BOLOS CASEIROS DIFERENTES COM A MESMA MASSA PADARIA SEM SEGREDOS



INGREDIENTES

825g farinha de trigo Ofélia
750g açúcar
120g amido de milho
45g fermento químico
12 OVOS
45g emulsificante para bolos
225g margarina
750 ml leite



ESCOLA
**PADARIA SEM
SEGREDOS**

MODO DE PREPARO

- 1 – Em uma batedeira, adicione o açúcar e a margarina.
- 2 – Adicione dois ovos, ligue a batedeira, espere o ovo dissolver e vá adicionando os ovos de dois em dois.
- 3 – Adicione o emulsificante, a farinha de trigo, o amido de milho e o fermento.
- 4 – Ligue a batedeira em baixa rotação, até misturar todos os ingredientes. Aumente a velocidade para o máximo, e deixe bater por 3 minutos.
- 5 – Adicione o leite e deixe a massa bater por 1 minuto.
- 6 – Com a massa pronta, separe em um recipiente, porções de 500g de massa.
- 7 – Na primeira massa a ser saborizada, adicione 40g de fubá e uma pitada de erva doce. Misture bem e adicione na forma de 18cm x 7cm, untada e enfarinhada.
- 8 – Na segunda massa a ser saborizada, adicione 50g de chocolate granulado. Misture bem e adicione na forma de 18cm x 7cm, untada e enfarinhada.
- 9 - Na terceira massa a ser saborizada, adicione 40g de coco ralado e uma pitada de essência de coco. Misture bem e adicione na forma de 18cm x 7cm, untada e enfarinhada.
- 10 - Na quarta massa a ser saborizada, adicione o suco de meio limão, raspas dessa metade do limão e um pouco de corante verde-limão. Misture bem e adicione na forma de 18cm x 7cm, untada e enfarinhada.



11 - Na quinta massa a ser saborizada, adicione raspas de laranja e um pouco de essência de laranja. Misture bem e adicione na forma de 18cm x 7cm, untada e enfarinhada.

12 - Na sexta massa a ser saborizada, adicione 30g de chocolate 50%. Misture bem e adicione na forma de 18cm x 7cm, untada e enfarinhada.

13 – Asse no forno a 180°C de 35 a 40 minutos.

14 - No bolo de chocolate e no formigueiro, adicione uma calda de chocolate e granulado por cima. No bolo de coco, cobrir com leite condensado e coco ralado. No bolo de limão, adicione uma mistura de leite condensado, limão e raspas de limão. No bolo de laranja, adicionar uma mistura de leite condensado e suco de laranja. O bolo de fubá pode ser deixado sem cobertura.

SUGESTÃO DE PREÇO DE VENDA: R\$15,00/unidade.

