

Isis Alvarez
chef confeitira

SEMANA DOS
Bolos Caseiros 2.0



Aula 01

Bolo de Cenoura



Ingredientes:

- 5 ovos;
- 200g de óleo;
- 300g de cenoura;
- 400g de açúcar refinado;
- 400g de farinha de trigo;
- 20g de fermento em pó;
- 44 brigadeiros enrolados com 10g cada.



Modo de preparo:

No liquidificador, acrescente os ovos, o óleo, a cenoura e o açúcar. Bata por 3 minutos.

Transfira a mistura para outro recipiente, junte a farinha e o fermento, mexa com um *fouet* até ficar homogêneo.

Passe as bolinhas de brigadeiro na farinha de trigo e retire o excesso.

Unte as formas que for utilizar e distribua a massa até a metade da forma, coloque o restante da massa e o restante dos brigadeiros para finalizar.

Leve para assar por aproximadamente 45 minutos.

Desenforme ainda morno.



Rendimento:

- 4 formas pequenas de 11cm de fundo x 6cm de altura x 13cm de boca
- 2 formas de 17cm de fundo x 7,5 cm de altura x 20cm de boca
- 1 forma de 23cm de fundo x 10cm de altura x 26cm de boca

Bolo de Leite Ninho



Ingredientes:

- 5 ovos;
- 250g de margarina com 80% de lipídios (gordura) ou manteiga;
- 200g de leite integral;
- 350g de açúcar refinado;
- 200g de farinha de trigo;
- 200g de leite ninho;
- 200g de creme de leite;
- 20g de fermento em pó.



Modo de preparo:

Na batedeira, adicione a margarina e o açúcar e bata em velocidade alta até virar um creme esbranquiçado e fofo. Acrescente os ovos e bata até ficar homogêneo. Fora da batedeira intercale o leite, o creme de leite com a farinha de trigo e o leite ninho, mexa com a ajuda de um *fouet*, no final acrescente o fermento em pó.

Unte as formas que for utilizar e distribua a massa.

Leve para assar por aproximadamente 45 minutos.

Desenforme o bolo ainda morno.



Rendimento:

- 4 formas pequenas de 11cm de fundo x 6cm de altura x 13cm de boca
- 2 formas de 17cm de fundo x 7,5 cm de altura x 20cm de boca
- 1 forma de 23cm de fundo x 10cm de altura x 26cm de boca