BOLOS CASEIROS LUCRATIVOS



Descubra o segredo para lucrar com bolos caseiros...

Termos e condições

O Autor se esforçou para ser o mais preciso e completo possível na criação deste relatório, não obstante, o fato que ele não garante ou representa a qualquer momento que o conteúdo contido seja preciso, devido à natureza e rápida mudança da Internet, embora tenham sido feitas todas as tentativas para verificar as informações fornecidas.

Nesta publicação, o Autor não se responsabiliza por erros, omissões ou interpretação contrária do assunto aqui.

Sumário

Introdução 04

Capítulo 1
Vender bolos caseiros dá dinheiro? 06

Capítulo 2
Por quanto vender seus bolos caseiros? 16

Capítulo 3
Usando o Goomer para alavancar suas vendas 20

Capítulo 4
Materiais necessários para a produção do bolo caseiro 25

Capítulo 5
Receitas de bolos caseiros mais pesquisados na internet 28

Capítulo 6
Receitas de bolos caseiros tradicionais 45

Capítulo 7
Receitas de bolos diferenciados 68

Conclusão 97

Introdução

A produção de bolos caseiros para vender pode ser exatamente a oportunidade que você procurava para mudar sua vida, complementar sua renda ou investir e iniciar algo novo. Com os bolos caseiros, você deixará para trás os momentos de aperto financeiro e poderá começar uma nova jornada na vida.

Neste e-book você saberá como ganhar dinheiro com a produção de bolos caseiros, receberá dicas para que suas vendas sejam um verdadeiro sucesso e terá acesso a receitas incríveis para começar com o pé direito a sua produção.

Aprender a produzir bolos caseiros para vender é uma oportunidade de negócio altamente lucrativa, podendo render até mais de 5 mil reais mensalmente.

Esta é a oportunidade que muitas pessoas gostariam de ter e está inteiramente nas suas mãos com este e-book completo sobre a venda e produção de bolos caseiros.

Aproveite todo o conteúdo que encontrará aqui, coloque em prática e trabalhe duro para conquistar seus sonhos, mesmo que, inicialmente, tudo possa parecer um pouco assustador para você. Esta é sua grande oportunidade para mudar de vida e realizar tudo que sempre sonhou para você.

Talvez você esteja pensando ser só um pequeno negócio de bolos caseiros, mas quero que pense bem fora da caixa nesse momento.

Imagine que a maioria dos maiores empresários do mundo começaram pequeno, muitos deles iniciaram seus negócios no fundo do quintal de casa e hoje são pessoas Bilionárias, com centenas de fábricas espalhadas pelo mundo.

Você pode ser uma dessas pessoas, afinal o primeiro passo você já deu, no exato momento que adquiriu este guia prático.

Lembre-se dessa frase: "Todo o seu sucesso ou fracasso depende somente de você". Boa leitura...

Capítulo 1 - Vender bolos caseiros dá dinheiro?

- A resposta é "SIM".
Da para ganhar muita grana, apenas fazendo e vendendo bolos caseiros, nesse e-book vamos te mostrar exatamente como isso será possível para você!



Mesmo sendo uma opção de negócio simples e prática de se iniciar, existem pessoas que ainda cometem erros ao iniciar um negócio de bolos caseiros e não conseguem alcançar o sucesso.

Enquanto isso, outros já conquistam excelentes resultados, conseguindo chegar até mais de 5 mil reais de ganhos mensais, apenas vendendo bolos caseiros como uma renda extra.



Sem dúvida alguma, existe uma estratégia por trás dos empreendedores que alcançam o sucesso nesse nicho tão maravilhoso.

A diferença entre essas duas categorias de empreendedores é enorme. Portanto, para aumentar as suas chances de sucesso, siga as dicas abaixo e conquiste excelentes resultados no seu negócio de bolos caseiros lucrativo.

Antes de começar seu negócio, estude bastante sobre bolos caseiros

Muitas das pessoas que são um verdadeiro sucesso de vendas de bolos caseiros, começaram fazendo um curso presencial, um curso em vídeo ou estudaram algum livro digital como este. São pessoas que se prepararam bem para dar início ao seu negócio lucrativo.

Não, existe qualquer diferença entre um negócioentre um negócio comum e o negócio de bolos caseiros. Contudo, é fundamental que você se prepare antes de dar início ao seu negócio, para que de fato possa conquistar o sucesso.

E, claro, você não deverá ficar limitado apenas com o conhecimento que possui. Você deve buscar novos conhecimentos, novas dicas e ouvir pessoas que já conhecem o ramo ou que já tem sucesso nesse negócio.

Por esse e muitos outros motivos, a minha primeira dica para você é que invista em conhecimento e depois coloque em prática aquilo que aprendeu. Lembrando que você não precisa estar 100% estruturado para iniciar seu negócio, comece com o que você possui e com o capital que disponibiliza no momento.

O importante é começar e dar seus primeiros passos, depois procure melhorar a medida que seu negócio for evoluindo.

Faça a divulgação nas redes sociais

A divulgação através das redes sociais é uma excelente forma de atrair a atenção dos clientes para o seu novo negócio. Se você quer ter sucesso com sua venda de bolos de pote, deve explorar ao máximo o uso das redes sociais para ajudar no seu crescimento.

Você pode usar o Instagram e o Facebook para divulgar e oferecer seus bolos. Escolha um dos dois ou ambos e comece a divulgar o seu trabalho.

Lembre-se de incluir seu número ou link para WhatsApp, proporcionando uma maior interação com seus clientes e aumentando os pedidos e encomendas.

Uma dica importante: como o seu negócio é local, o mais interessante seria você divulgar seus produtos para pessoas que moram na mesma região.

Estou tentando te dizer que não adianta ter centenas de seguidores no Instagram ou visitantes na sua página do Facebook que moram do outro lado do mundo, pessoas que não estão no mesmo local onde você está dificilmente vai comprar algum bolo de você.

Distribua seu cartão de visita ou panfletos

Em um negócio local de bolos caseiros, uma das melhores coisas para fixar sua marca na mente das pessoas é distribuir seu cartão de visita ou distribuir panfletos com imagens dos seus produtos.

Eu sei que você deve estar imaginando que isso pode ser uma furada já que as coisas estão mais voltadas para o mundo digital, porém no início da sua carreira como confeiteiro de bolos caseiros isso com certeza vai te ajudar bastante.

A estratégia é simples:
Faça com que as pessoas conheçam seu negócio local, depois que elas já souberem dos seus produtos e serviços, os panfletos não terão muita utilidade, mas para quem não te conhece, essa ainda continua sendo uma ótima maneira de divulgar seu trabalho.

Abaixo eu deixei um modelo bem simples de panfleto que poderá ser usado como base para você criar seus próprios panfletos. Confira...

DEIXE SUA VIDA MAIS SABOROSA

Amanda Candy Store

Doces e bolos caseiros

Bolos e doces por encomenda





Seja no lanche da tarde ou na festinha de aniversário, a Amanda Candy Store tem a opção que você precisa para uma sobremesa inesquecível



Nosso ingrediente especial é o amor

Peça pelo aplicativo ou entre em contato

- Bolo
- Torta
- Cupcake
- Brigadeiro
- Beijinho

Você merece uma vida doce



Produza receitas diferenciadas

Além da etapa acima, você também pode atrair clientes e criar até mesmo um apelo exclusivo na produção de bolos caseiros, com receitas diferenciadas.

Muitas pessoas trabalham produzindo apenas os sabores tradicionais, ou sempre os mesmos sabores. Por isso, você tem a oportunidade de variar os sabores e oferecer novas opções aos seus clientes. Para isso, você pode aprender novas receitas, receitas gourmet e até mesmo receitas com sabores únicos para sua produção.

Com isso, você agrada seus clientes atuais e chama novos clientes para o seu negócio.

O bolo caseiro sabor biscoito Oreo é um exemplo perfeito, que pode aumentar muito a procura pelos seus produtos ou até mesmo uma versão fit de bolos caseiros.

Já imaginou o quanto essa produção seria interessante para você oferecer aos seus clientes? Pense nisso...

Seja educado (a) com os clientes



O atendimento também é, sem dúvidas, um diferencial para quem busca o sucesso no mercado dos bolos caseiros e esse "item" jamais poderia ficar de fora da lista.

Você precisa criar um bom relacionamento com seus clientes para que eles voltem a realizar novas compras e encomendas. Tenha carisma, educação, uma boa conversa e tudo isso fidelizará seus clientes.

Venda em determinados locais

Durante essa etapa você precisará de paciência, pois será necessário testar, analisar e identificar os melhores locais para vender seus bolos.

Você também pode usar seu carro e sair para vender os bolos, até encontrar um local onde as vendas sejam boas.

Pode ser que o local seja uma pracinha, uma praia, ou próximo a um ponto de ônibus. Lembre-se que sempre é importante testar o local para ver o que funciona melhor para você.

Outra dica importante é tentar fechar uma parceria com algum supermercado. Isso irá proporcionar um grande salto no seu negócio; para ser sincero com você essa pode ser a melhor oportunidade para o crescimento do seu negócio de bolos caseiros.

Portanto, tente fazer uma parceria assim e poderá colher resultados positivos logo na primeira semana.

Capítulo 2 - por quanto vender seus bolos caseiros?



Diversas pessoas que estão começando a vender bolos caseiros tem essa dúvida. Como calcular por quanto devem vender seus bolos caseiros? Essa é uma dúvida comum entre as pessoas que trabalham com produção e venda de produtos próprios, pois temem acabar tendo prejuízo no final das contas.

A seguir, você vai encontrar a melhor forma de calcular o valor dos seus bolos caseiros. Você pode aplicar essas dicas e não acabará no prejuízo com a venda dos seus bolos. Pelo contrário, você poderá vender mais do que o esperado e, o melhor, com lucro certo.

O valor do bolo caseiro varia bastante, dependendo da região, do bolo que está sendo vendido e do tamanho e decoração de cada unidade. Você encontra no mercado bolos caseiros vendidos por preços que variam entre R$ 16,90 e R$ 44,90 para o consumidor final.

Os tamanhos de bolos caseiros mais comuns utilizados para a produção do bolo são os potes de 500 gr e 1 kg, que costumam ser vendidos por até R$ 44,90. É comum encontrar pessoas que trabalham com bolo caseiro vendendo seus produtos nessa faixa de preço.

Você pode fazer uma pesquisa e basear o valor do seu bolo de pote nos valores praticados pelas outras pessoas no mercado, mas apenas como comparativo.

Porém, não considere esse valor para ser o seu. Use-o apenas como orientação, pois você precisa realmente fazer um cálculo do seu próprio produto para definir o valor real pelo qual irá vender.

O essencial para definir o valor do bolo caseiro é o custo de produção. Com isso em mãos, você já está a um passo de saber o valor que irá cobrar pelo seu bolo caseiro.

Calculando o seu custo de produção

Não tem segredo. Você só chegará a um valor exato calculando exatamente tudo o que gasta para sua produção. Esse cálculo poderá ser feito apenas inicialmente.

Depois de algum tempo, você já conseguirá fazer tudo de forma prática, sabendo de cabeça exatamente o valor de cada pote caseiro que vender.

O cálculo do custo começa com o valor que você gastou para a produção da massa do bolo, o gasto com os recheios e o valor de cada embalagem. Some todos esses gastos e, então, divida pela quantidade de bolos que você produziu. Dessa forma, você terá em mãos o custo unitário de produção de cada bolo.

As pessoas que trabalham com a venda de bolos caseiros utilizam o valor do custo de produção e acrescentam 30% referentes a outros custos, para cobrir água, gás e energia elétrica, que são mais difíceis de calcular de forma precisa.

Então, se você gastou R$ 100,00 para a produção de 10 bolos caseiros, com mais 30% dos outros custos, você estará acrescentando R$ 30,00 a mais, o que fará o seu custo ser de R$ 130,00.

Dividindo esse valor por 10, terá um custo total de R$ 13,00 para cada bolo caseiro que produzir. Você então acrescenta a sua margem de lucro e tem em mãos o valor total de venda.

Para acrescentar o seu lucro, é recomendado multiplicar o valor por 3. Lembrando que esse é apenas um exemplo, para que possa assimilar o que quero te passar aqui.

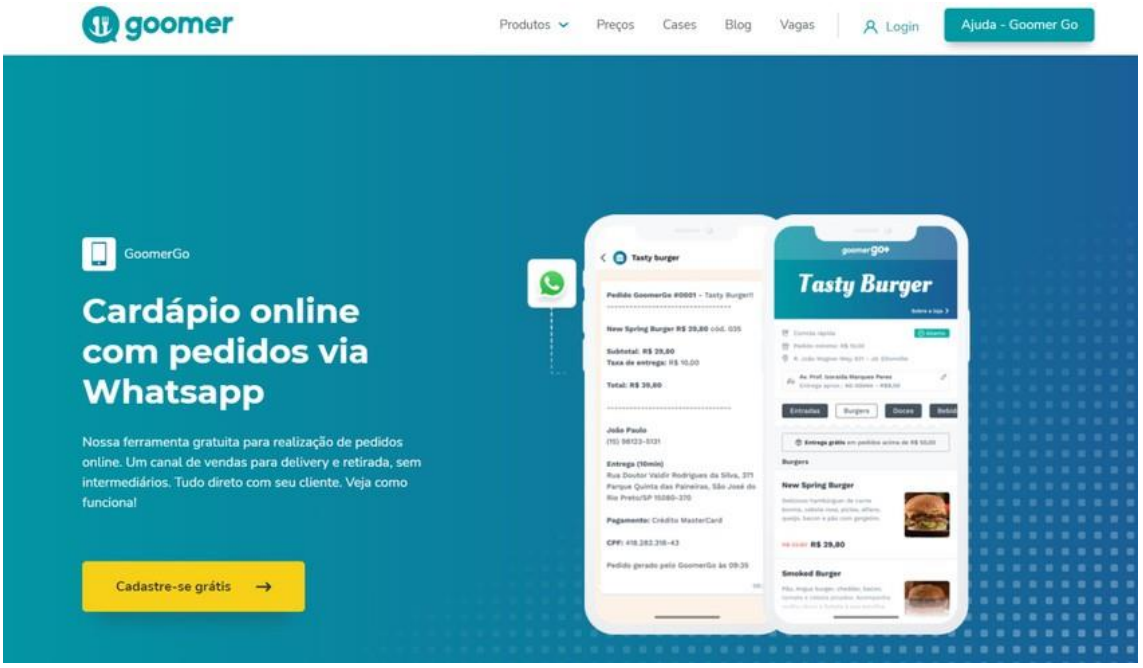
Dessa forma, você terá uma boa margem de lucro, que cubra os gastos e poderá gerar um bom lucro. Portanto, se cada um dos bolos caseiros custou R$ 13,00 na produção, ao multiplicar esse valor por três, você venderá seu bolo por R$ 39,00.

Nesse exemplo, ao vender os 10 bolos, terá uma receita de R$ 390,00. Diminuindo o seu custo total de R$ 130,00, terá um lucro de R$ 260,00. Você deve calcular todo o custo de produção de acordo com a sua realidade, pois os valores utilizados acima são apenas exemplificativos.

O valor ideal para que você venda seu bolo caseiro é três vezes o valor de produção de cada um. Dessa forma, você constrói uma excelente margem de lucro, ao mesmo tempo que não estará cobrando caro dos seus clientes, garantindo que seu produto será competitivo!

Lembrando que existem situações em que, para o valor do bolo não ficar muito alto, você poderá reduzir um pouco do custo, mantendo a sua margem de lucro. Tudo dependerá exclusivamente de você e da sua habilidade em gerenciar o seu negócio.

Capítulo 3 - usando o Goomer para alavancar suas vendas

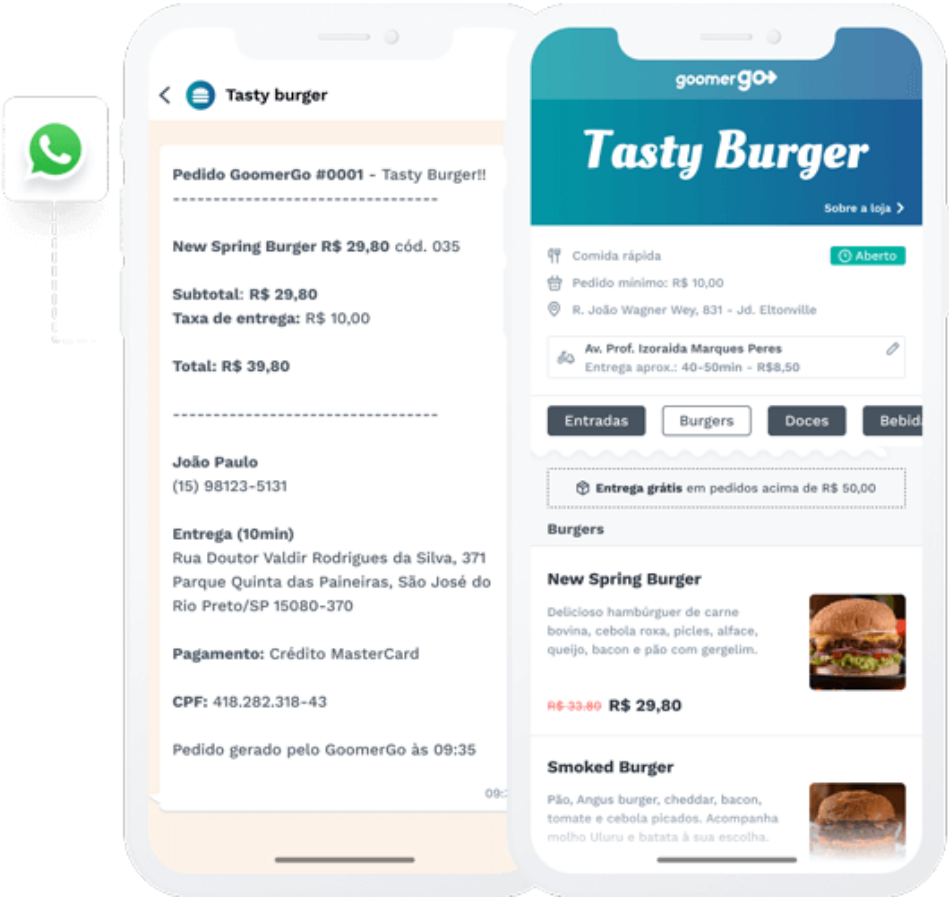


O que é o Goomer?
- O Goomer é um cardápio "online" com pedidos via WhatsApp

Essa é uma ferramenta gratuita para realização de pedidos online. Um canal de vendas para delivery e retirada, sem intermediários. Tudo direto com seu cliente. Veja como funciona!

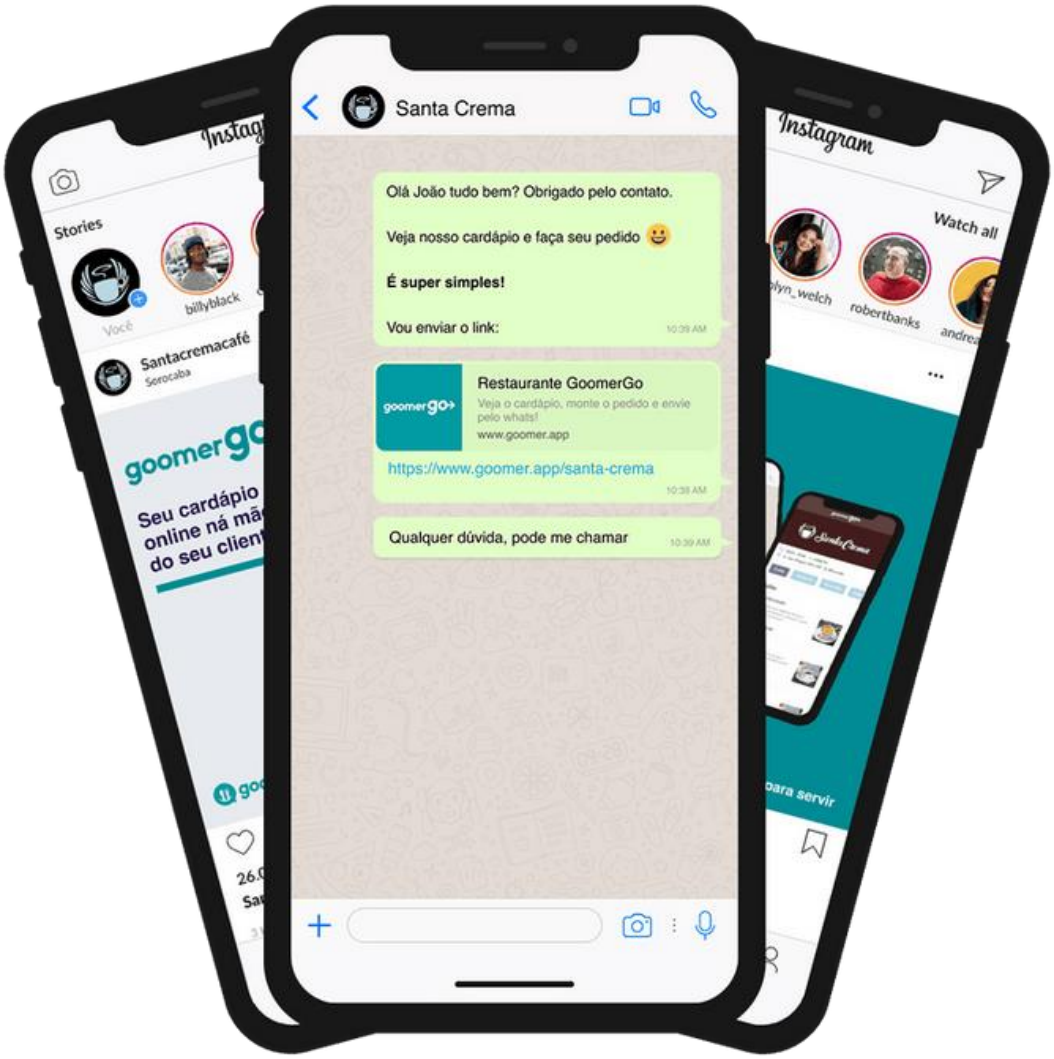
Passo 1 - Você precisa fazer seu cadastro no site.

Em seguida crie produtos, descrições, insira fotos e muito mais. Personalize seu cardápio e explore ao máximo as funcionalidades e recursos, oferecendo opções de delivery ou retirada no local ao seu cliente.



Passo 2 - Compartilhe o link do seu cardápio.

Ao construir seu cardápio e ativá-lo, será gerado um link para divulgação. Compartilhe por e-mail, redes sociais e WhatsApp. Seja bem criativo e crie formas de vender seus produtos.



Passo 3 - Receba o pedido via WhatsApp.

Seu cliente navega pelo cardápio de forma simples e escolhe os itens do cardápio. Você recebe o pedido diretamente por WhatsApp, fácil de organizar e entregar!



Passo 4 - Converse com seu cliente, sem intermediários.

Divulgue seu cardápio, produtos e promoções, tudo direto pelo WhatsApp. Ficou mais fácil conhecer seu cliente e fidelizá-lo.



Para baixar o Goomer é só copiar o link abaixo e colar no seu navegador: https://goomer.com.br/goomergo

Capítulo 4 - Materiais necessários para a produção do bolo caseiro



Como vimos até agora, a venda de bolos de caseiros proporcionará excelentes lucros, sendo uma excelente opção de negócio. O primeiro passo para colocar esse trabalho em prática é adquirir o material correto para a produção.

Lembre-se de priorizar os produtos de qualidade no momento da compra. Com isso, você garante uma boa produtividade e também garante muito mais clientes, que perceberão a qualidade do seu produto.

Essa é uma etapa de extrema importância, pois definirá suas próximas ações. Além disso, a compra do material permite que a produção seja feita em sua própria casa e depois, quem sabe, até montar uma loja de bolos caseiros e intensificar toda essa produção.

Antes de qualquer coisa, faça uma lista com os sabores que você irá produzir! Não esqueça de acrescentar sabores como morango, Leite Ninho e brigadeiro, pois são receitas populares e as mais vendidas. Se essas receitas exigirem ingredientes específicos, você precisará providenciar.

Compre em atacado, ao menor preço possível e faça estoque de alguns dos materiais que você mais vai utilizar, tais como ovos, óleo e farinha de trigo, para garantir que seu lucro seja ainda maior nas próximas produções.

Para começar com o pé direito, anuncie seus produtos como, encomenda. Dessa forma, você produz sob demanda, não perde ingredientes e diminui os riscos de prejuízo. Logo, você estará produzindo e vendendo toda sua produção, além das encomendas, é claro.

Lista de materiais para produção de bolo caseiro

De modo geral, os ingredientes necessários para a produção de bolos caseiros são:

- Batedeira ou batedor de claras (o que for de sua preferência)
- Formas de alumínio
- Balança de precisão
- Copo de medida
- Luva, toucas e outros itens de higiene
- Manga de confeiteiro para os recheios
- Embalagens

Com esses ingredientes em mãos, basta seguir as receitas selecionadas que você poderá encontrar abaixo e começar a produzir os seus bolos caseiros para vender.

Capítulo 5 - Receitas de bolos caseiros mais pesquisados na internet



Nesse capítulo nós vamos te apresentar os bolos mais pesquisados na internet. Isso significa serem bolos que vendem muito e como o foco do nosso e-book é venda de bolos caseiros, essa lista com certeza vai te ajudar bastante!

Espero que as receitas apresentadas aqui possam ser aplicadas por você e caso pense que deve melhora-las, fique a vontade para colocar sua criatividade em prática.

Bolo de chocolate



Ingredientes:

1 xícara de açúcar ou 200g
1 xícara de farinha de trigo ou 200g
1/2 xícara de chocolate em pó 50% ou 5og
1 xícara de leite ou 170g
1 colher de fermento em pó ou 15g
1/2 xicara de óleo ou 80g

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os ovos, leite, açúcar, óleo e chocolate em pó; bata por 2 minutos.

Em uma bacia coloque a farinha peneirada e misture a batida do liquidificador delicadamente.

Coloque o fermento em pó e leve para a forma em forno pré aquecido de 30 a 40 minutos.

Ingredientes para a cobertura:

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa rasa de margarina ou manteiga
1 lata de leite, você vai pegar a lata de leite condensado vazia e colocar leite até encher ou 395 ml de leite
4 colheres de sopa ou 40 gramas de chocolate em pó (50% cacau)

Modo de preparo da cobertura:

Pegue todos os ingredientes e coloque no liquidificador, bata até dissolver tudo. Depois coloque em uma panela de fundo grosso de preferência e mexe em fogo baixo até desgrudar do fundo da panela, leva cerca de 30 a 40 minutos para o ponto de cobertura.

Deixe esfriar e pode cobrir o bolo do sabor da sua preferência. Validade de 5 a 8 dias na geladeira.

Bolo de cenoura



Ingredientes:

3 ovos grandes ou 180g
200g de cenoura crua, descascadas ou 2 xícaras de 200ml
260g de açúcar cristal / refinado, ou 2 xícara e meia de 200ml
1 xícara de óleo de 200ml ou 180g
2 xícaras e meia de farinha de trigo ou 260g
1 colher de sopa de fermento em pó químico ou 15g
1 pitada de sal (apenas para liberar o sabor da massa)

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os ovos, óleo, cenoura e bata até dissolver tudo, depois coloque o açúcar bata até dissolver tudo.

Em uma bacia coloque a farinha de trigo peneirada, coloque a emulsão que você bateu no liquidificador e misture bem com delicadeza.

Acrescente o fermento em pó, em seguida leve ao forno na temperatura de 180g por 30 a 40 minutos, ou até dourar.

Sugestão de embalagem:
Tamanho de 19 cm gm32 da Galvanotek

Tamanho 24 cm n50 da bipack
Rendimento: 2 formas de 19 cm ou uma forma de 24 cm

Sugestão de coberturas:
Ganache de chocolate ao leite ou meio amargo; brigadeiro, musse de ninho ou açúcar gelado polvilhado por cima.

Bolo de milho



Ingredientes:

1 lata de milho-verde sem água
3 ovos inteiros
1 xícara de óleo ou 100g
2 xícaras de farinha de trigo ou 200g
1 xícara de fubá ou 100g
1 xícara e meia de açúcar ou 150g
1 xícara de leite ou 100g
1 colher de sopa de fermento ou 15g

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os ovos, milho, óleo, açúcar e o leite. Processe tudo no liquidificador por 1 minuto.

Em uma bacia acrescente o fubá e o trigo; os misture e depois acrescente a mistura do liquidificador sempre mexendo.

Agora adicione o fermento e leve ao forno pré-aquecido em 180g de 30 a 40 minutos.

Dica: caso deseje um bolo mais saboroso misture 1 colher de sopa de açúcar com um pouco de canela em pó e polvilhe por cima do bolo ainda na forma e coloque no forno para assar.

Bolo cuca de banana



Ingredientes:

3 ovos
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de óleo
1 colher de sopa de amido de milho
1/2 (meia) (xícara) chá de leite
1 colher de fermento químico
2 xícaras de chá de farinha de trigo
6 bananas
1 colher de chá de canela em pó
Raspas de limão

Modo de preparo:

Na batedeira coloque, os ovos, o açúcar, o óleo e as raspas de limão. Você pode bater tudo e em seguida coloque o amido, o leite e a farinha; bata novamente, por último acrescente o fermento.

Agora com uma colher, coloque na forma untada coloque
as bananas, com canela. Depois cubra com a farofa e leve ao forno aquecido 160g de 20 a 30 minutos.

Farofa:
3 colheres de sopa de margarina 1 xícara de açúcar
xícaras (meia) de trigo
colheres de sopa de açúcar de baunilha 4 colheres de sopa de óleo
Misture tudo e faça uma farofa

Cobertura para após assada:
½ (meia) xícara de nata
1 colher de açúcar
1 pitada de canela
Misture tudo e leve para derreter no micro-ondas por 30 segundos.

Obs. Você pode bater tudo no liquidificador caso deseje.

Bolo cuca de coco



Ingredientes:

3 ovos
1 e ½ xícaras (chá) de açúcar (270 g)
1 e ½ xícaras (chá) de leite (360 ml)
3 colheres (sopa) de manteiga (60 g)
3 xícaras (chá) de farinha de trigo (420 g)
1 e ½ colher (sopa) de fermento químico em pó (21 g)

Modo de preparo:

Em uma vasilha coloque os ovos, o açúcar e a manteiga em temperatura ambiente. Bata com a batedeira ou com um fuê.

Junte o leite alternando com a farinha de trigo gradualmente. Incorpore bem. Por último adicione o fermento químico em pó. Misture delicadamente. Despeje em uma forma untada com manteiga e enfarinhada no tamanho de 30 cm x 20 cm x 5 cm de altura.

Para a farofa misture em uma vasilha o coco ralado em flocos, a manteiga em temperatura ambiente e o leite condensado.
Espalhe a farofa de coco sobre a massa do bolo. Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 30-35 minutos ou até dourar. Retire do forno e sirva.

Farofa:
3 pacotes de coco ralado em flocos (300 g)
2 colheres de sopa de manteiga (40 g)
⅓ xícara (chá) de leite condensado (110 g)

Bolo de fubá



Ingredientes:

2 xícaras de farinha de trigo ou 200g
3 ovos
2 xícaras de fubá ou 200g
2 xícaras de açúcar ou 200g
1 xícara de óleo ou 100g
2 xícaras de leite ou 100g
2 colheres de fermento em pó ou 15g
2 colheres de chocolate em pó 50% ou 20g

Modo de preparo:

No liquidificador coloque o óleo, os ovos, o leite e coloque para bater por 1 minuto; em seguida ponha o açúcar e continue batendo por mais um minuto.

Misture o fubá gradualmente e coloque o fermento. Separe 5 colheres de massa e coloque o chocolate em pó.
Coloque em uma forma e adicione a massa que você colocou o chocolate em pó.

Agora leve ao forno pré aquecido 180 a 220g por 40 minutos.

Bolo de paçoca



Ingredientes:

1 xícara de leite ou 100g
1 xícara e meia de açúcar ou 150g
1/2 xícara de óleo ou 80g
3 ovos ou 150g
3 paçocas
2 xícara e meia de farinha de trigo ou 250g
1 colher de sopa de fermento ou 15g

Modo de preparo:

Coloque todos os ingredientes líquidos no liquidificador e os processe por 2 minutos.

No bolo peneire a farinha de trigo, coloque a emulsão do liquidificador e misture delicadamente.

Coloque as paçocas e o fermento; depois leve ou forno 180g por 40 minutos.

(Cobertura) brigadeiro de paçoca:
1 leite condensado 1 creme de leite
4 paçocas

Misture tudo em uma panela e leve ao fogo até chegar ao ponto de brigadeiro mole.

Bolo de chocolate pool cake



Ingredientes:

1 xícara de açúcar ou 200g
1 xícara de farinha de trigo ou 200g
1/2 xícara de chocolate em pó 50% ou 50g
1 xícara de leite ou 170g
1 colher de fermento em pó ou 15g
1/2 xícara de óleo ou 80g

Modo de Preparo:

No liquidificador coloque os ovos, leite, açúcar, óleo e o chocolate em pó; bata tudo por 2 minutos.

No bolo coloque a farinha peneirada, a batida do liquidificador e misture delicadamente.

Coloque o fermento em pó e leve a forma para o forno pré-aquecido, deixe assar de 30 a 40 minutos.

Obs. usar forma balerine ou a famosa piscininha.

Os brigadeiros são adicionais e os morangos também!

Capítulo 6 - Receitas de bolos caseiros tradicionais



Nesse capítulo nós separamos alguns dos bolos tradicionais mais vendidos no Brasil. O povo brasileiro simplesmente têm um amor especial por esta seleção.

Isso ocorre porque todos são extremamente saborosos, além de ser uma ótima opção de lanche para qualquer hora do dia!

Bolo de laranja



Ingredientes:

Suco de 2 laranjas ou 140ml 3 ovos ou 150g
1 xícara de 200ml de óleo ou 170g
2 xícaras de açúcar ou 230g
3 xícaras de farinha de trigo ou 260g
1 colher (de sopa) de fermento químico em pó ou 15g

Modo de Preparo:

No liquidificador coloque o suco da laranja, o óleo, os ovos, açúcar e bata por 2 minutos.

Coloque a farinha de trigo em uma bacia, adicione a emulsão que foi preparada no liquidificador e mexe delicadamente. Em seguida misture o fermento e leve ao forno pré aquecido em 180g de 30 a 40 minutos.

Receita da calda (opcional):
1/2 xícara de açúcar
4 colheres (de sopa) de suco de limão 2 colheres (de sopa) de suco de laranja. Misture em uma panela e leve ao fogo até ferver.

Sugestão de embalagem:
Tamanho de 19 cm gm32 da Galvanotek Tamanho 24 cm n50 da bipack.

Rendimento:
2 formas de 19 cm ou uma forma de 24 cm

Bolo girassol



Ingredientes:

1 pote de iogurte natural ou 170g
2 xícaras de açúcar ou 200g
½ colher de chá de essência de baunilha
½ xícara de óleo ou 80g
1 colher de chá de raspa de 1 limão
3 ovos ou 150g
2 xícaras de farinha de trigo ou 200g
1 colher de sopa de fermento ou 15g

Modo de preparo:

No liquidificador adicione os ingredientes líquidos e coloque para bater por 2 minutos.

No bolo peneire a farinha de trigo, adicione as raspas de limão e coloque a emulsão do liquidificador; misture delicadamente e coloque o fermento em pó.

Coloque a mistura em uma forma untada e leve ou forno 180g por 40 minutos.

Cobertura:
8 colheres de ninho ou 80g
1 caixa de creme de leite ou 200g
Meia caixa de leite condensado ou 160g

Misture tudo na panela e leve ao fogo até ficar no ponto mole de brigadeiro; desligue o fogo passe o brigadeiro na peneira. Agora coloque corante amarelo gema até ficar amarelo.

Coloque a cobertura do bolo com ajuda de uma colher de sopa, faça com cuidado pétalas por pétalas; depois preencha o cone e coloque granulado por cima.

Rende 2 bolos de 19 cm

Nega maluca de café



Ingredientes:

4 ovos grandes
1 xícara de açúcar
1 xícara de óleo
1xícara de chocolate em pó
1 xícara de café bem forte
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa bem cheia de fermento
Xícaras usadas de 200ml

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os ovos, açúcar, o óleo, o chocolate em pó e o café.

Bata tudo até misturar depois coloque o trigo.
Bata novamente para misturar, por último coloque o fermento com ajuda de uma colher, mexa bem até misturar toda a massa.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno 180g por 30 minutos.

Cobertura:
8 colheres de sopa de açúcar
8 colheres de sopa de chocolate em pó 8 colheres de sopa rasa de margarina 8 colheres de sopa de leite

Misture tudo na panela e leve ao fogo até dar o ponto. Cobertura super econômica, vale a pena testar!

Bolo de cenoura formigueiro



Ingredientes:

3 ovos grandes ou 180g
200g de cenoura crua, descascadas ou 2 xícaras de 200ml
260g de açúcar cristal / refinado, ou 2 xícaras e meia de 200ml
1 xícara de óleo de 200ml ou 180g
2 xícaras e meia de farinha de trigo ou 260g
1 colher de sopa de fermento em pó químico ou 15g
1 pitada de sal (apenas para liberar o sabor da massa)
½ xícara de granulado ou 100g

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os ovos, óleo, cenoura e bata até dissolver tudo, depois coloque o açúcar, bata até dissolver tudo.

Em uma bacia coloque a farinha de trigo peneirada, coloque a emulsão que você bateu no liquidificador e misture bem com delicadeza.

Acrescente o fermento em pó e o granulado, em seguida leve ao forno na temperatura de 180g por 30 a 40 minutos, ou até dourar.

Obs. se não quiser pôr o granulado não é obrigado isso é apenas uma opção para ter outra categoria de bolo em seu cardápio sem mudar muito a sua receita.

Sugestão de embalagem:
Tamanho de 19 cm gm32 da Galvanotek Tamanho 24 cm n50 da bipack

Rendimento: 2 formas de 19 cm ou uma forma de 24 cm

Sugestão de coberturas:
Ganache de chocolate ao leite ou meio amargo; brigadeiro, musse de ninho ou açúcar gelado polvilhado por cima.

Bolo de coco



Ingredientes:

3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo ou 200g
2 xícaras de açúcar ou 200g
1 xícara de leite ou 200g
1 xícara de óleo ou 80g
125 ml de leite de coco
1 pacote de coco ralado seco (50 gramas)
1 colher de sopa de fermento em pó ou 15g
1 pacote de coco de 50g
Xícara utilizada na receita: 200ml

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os ovos, leite, o óleo, o açúcar, leite de coco e bata por 2 minutos.

Na bacia coloque a farinha e o coco; procure mexer bem, depois coloque a mistura do liquidificador.

Você deve mexer até misturar tudo, em seguida coloque o fermento em pó e leve ao forno pré aquecido 180g por 45 minutos.

Cobertura:
50g de leite condensado
50g de creme de leite
50g de leite de coco

Misture tudo em um recipiente e coloque por cima do bolo, depois polvilhe coco por cima.

Bolo de fubá cremoso



Ingredientes:

3 ovos ou 150g
1 colheres (sopa) de manteiga ou margarina, ou 10g
½ xícara de óleo ou 80g
3 xícaras de leite ou 300g
2 xícaras de açúcar ou 200g
1 xícara de fubá ou 100g
colheres (sopa) de farinha de trigo ou 30g
50g de parmesão ralado
1 colher (sopa) de fermento em pó ou 15g

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os ovos, a manteiga, o óleo, o leite, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo e o queijo parmesão ralado.

Agora bate tudo até que a massa fique homogênea; em seguida coloque o fermento misture delicadamente.

Coloque em uma forma e leve ao forno pré-aquecido a 180g por 40 minutos.

Deixe esfriar e desenforme.
Rende duas formas de 19 cm ou uma de 24 cm

Obs. pode colocar 1 lata de milho sem água, essa é mais uma sugestão para o seu cardápio.

Bolo de leite ninho



Ingredientes:

1 xícara de leite ou 100g
1 xícara e meia de açúcar ou 150g
½ xícara de óleo ou 80g
3 ovos ou 150g
4 colheres de leite em pó ou 40g
2 xícaras e meia de farinha de trigo ou 250g
1 colher de sopa de fermento ou 15g

Modo de preparo:

No liquidificador coloque todos os ingredientes líquidos e o leite em pó, em seguida coloque para bater por 2 minutos.

Em uma bacia peneire a farinha de trigo, coloque a emulsão do liquidificador e misture delicadamente; adicione o fermento
e leve ao forno na temperatura de 180g por 40 minutos.

Cobertura musse de ninho:
200g de ninho
1 caixa de creme de leite ou 200g,
1 caixa de leite condensado ou 395g
1 colher de chá de emulsificante ou 8g

Bata todos os ingredientes na batedeira ate dobrar de volume. Coloque no bolo e polvilhe leite em pó por cima.

Bolo de limão



Ingredientes:

3 ovos ou 150g
80g de óleo ou meia xícara de 200ml
1 pacote de gelatina sabor limão
170g de iogurte natural
2 xícaras de açúcar ou 200g
1 colher de raspas de limão
2 xícaras de farinha de trigo ou 200g
1 colher de fermento em pó ou 15g

Modo de preparo:

No liquidificador coloque os ovos e, em seguida, acrescente o óleo, a gelatina, o iogurte, e o açúcar.

Em uma bacia coloque a farinha de trigo peneirada e o fermento, misture-os delicadamente.

Depois da mistura pronta, coloque na forma e leve ao forno por 180g pré-aquecido de 30 a 40 minutos.

Cobertura do bolo de limão:
1/2 lata de leite condensado
Sumo de 1 limão
Raspas de limão para decorar
Bata o suco e o leite condensado no liquidificador
E pronto coloque em seu bolo com raspas de limão por cima (opcional).

Sugestão de embalagem:
Tamanho de 19 cm gm32 da Galvanotek Tamanho 24 cm n50 da bipack

Rendimento:
2 formas de 19 cm ou uma forma de 24 cm

Bolo de maçã



Ingredientes:

1 xícara de leite ou 100g
1 xícara e meia de açúcar ou 170g
½ colher de chá de essência de baunilha
½ xícara de óleo ou 80g
1 colher de chá de canela em pó
3 ovos ou 150g
2 xícaras de farinha de trigo ou 200g
1 colher de sopa de fermento ou 15g
2 maçãs descascadas e sem sementes



Modo de preparo:

No liquidificador coloque os ingredientes líquidos, as cascas das maçãs e 1 maça picada; coloque para bater por 2 minutos.

No bolo peneire a farinha de trigo coloque a emulsão do liquidificador e 1 maça picada, misture delicadamente e coloque o fermento em pó.

Leve para uma forma untada com margarina, polvilhe açúcar com canela por cima e em seguida leve ao forno 180g por 40 minutos.

Rende 2 bolos de 19 cm

Bolo de aveia



Ingredientes:

2 xícaras de aveia em flocos
1 xícara e (meia) de açúcar mascavo
1/2 (meia) xícara de óleo
1 xícara de castanha do Pará (picada)
1/2 (meia) xícara de uvas-passas (picada)
1 colher de sopa de fermento
Canela em pó (a gosto)
Bananas ou maça
3 ovos

Modo de preparo:

Cortes as bananas e reserve com açúcar e canela.

Em uma bacia coloque, todos os ingredientes, banana ou maça e mexa bem.

Bata os ovos separados.

Em seguida misture tudo e leve ao forno aquecido 170g de 25 a 30 minutos.

Bolo de brigadeiro molhadinho



Ingredientes:

2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de água morna
4 ovos
1 colher (sopa) de essência de baunilha
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina para untar
Chocolate em pó para polvilhar
Chocolate granulado para polvilhar

Ingredientes para a calda:

1 xícara (chá) de água
3 colheres (sopa) de achocolatado em pó
1 e 1/2 colher (sopa) de rum

Ingredientes para a cobertura:

1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de achocolatado em pó
1 lata de creme de leite sem soro (300g)

Modo de preparo:

Em uma tigela, coloque o açúcar, a farinha e o chocolate peneirados. Adicione o óleo, a água, os ovos, a essência e mexa até ficar homogêneo. Junte o fermento e misture com uma colher.

Despeje em uma forma de 26 cm de diâmetro, untada e polvilhada com chocolate, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

Deixe esfriar, desenforme e umedeça com os ingredientes da calda misturados.

Para a cobertura, em uma panela, leve o leite condensado, a margarina e o achocolatado ao fogo médio, mexendo até engrossar.

Misture com o creme de leite, cubra o bolo com esse brigadeiro e polvilhe com chocolate granulado. Sirva em seguida.

Capítulo 7 - receitas de bolos caseiros diferenciados

Nesse capítulo nós separamos alguns bolos bem deliciosos e que talvez você ainda não tenha experimentado. Apesar de ser bolos bem conhecidos, é possível que alguém na sua família ainda não degustou.



Por esse motivo espero que goste dessa seleção e que seus clientes também aprove cada criação sua!

Bolo de churros



Ingredientes:

1 xícara de leite ou 100g
1 xícara e meia de açúcar ou 150g
1 xícara e meia de óleo ou 80g
3 ovos ou 150g
1 colher de sopa de canela em pó ou 10g
2 xícara e meia de farinha de trigo ou 250g
1 colher de sopa de fermento ou 15g

Modo de preparo:

No liquidificador coloque todos os ingredientes líquidos e processe tudo por 2 minutos.

Em uma bacia coloque a farinha de trigo, coloque a emulsão do liquidificador e misture delicadamente.

Coloque a canela em pó, o fermento e leve ou forno 180g por 40 minutos.

Cobertura:
100g de doce de leite de boa qualidade 100g de creme de leite
Coloque em uma panela e deixe cozinhar até engrossar, depois polvilhe a canela por cima.

Bolo de amendoim



Ingredientes da massa:

3 ovos
½ xícara (chá) de óleo (120 ml)
1 xícara (chá) de leite (240 ml)
2 xícaras (chá) de açúcar (360 g)
2 xícaras (chá) de farinha de trigo (280 g)
1 xícara (chá) de amendoim torrado sem pele e triturado (140 g)
1 colher (sopa) de fermento químico em pó (12 g)

Modo de preparo da massa:

Triture o amendoim torrado sem pele e sem sal em um processador ou liquidificador e reserve.

No liquidificador adicione os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e bata até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigela e junte a farinha de trigo peneirada gradualmente mexa até que incorpore bem.

Adicione o amendoim já triturado, o fermento químico em pó e misture delicadamente. Transfira a massa para uma forma redonda de 25 cm de diâmetro com furo central, untada com manteiga e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 180 °C por cerca de 35 minutos ou até fazer o teste do palito e ele sair sequinho. Retire do forno e espere esfriar para desenformar.

Ingredientes da cobertura:

1 lata de leite condensado (395 g)
1 colher (sopa) de manteiga (20g)
½ xícara (chá) de amendoim torrado sem pele e triturado (70 g)
1 caixa de creme de leite (200g)
1 xícara (chá) de amendoim torrado, sem pele e triturado para decorar (opcional)

Modo de preparo da cobertura:

Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o amendoim torrado sem pele e triturado.

Misture bem e leve ao fogo baixo mexendo sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Retire a panela do fogo, adicione o creme de leite misture bem e deixe esfriar.

Espalhe sobre o bolo todo e decore com amendoim triturado a gosto.

Bolo de gotas de chocolate



Ingredientes:

1 pote de iogurte natural ou 170g
2 xícaras de açúcar ou 200g
½ colher de chá de essência de baunilha
½ xícara de óleo ou 80g
3 ovos ou 150g
2 xícara de farinha de trigo ou 200g
1 xícara de gotas de chocolate forneáveis ou 100g
1 colher de sopa de fermento ou 15g

Modo de preparo:

No liquidificador coloque todos os ingredientes líquidos, coloque para bater por 2 minutos.

Em uma bacia peneire a farinha de trigo, depois coloque a emulsão do liquidificador. Misture delicadamente e adicione o fermento.

Coloque na forma untada e jogue as gotas de chocolate por cima.

Agora leve ao forno na temperatura de 180g por 40 minutos.

Bolo de mel na marmita



Ingredientes:

3 ovos
1 xícara (chá) de mel (300 g)
2 colheres (sopa) de manteiga (40 g)
2 xícaras (chá) de leite (480 ml)
1 xícara (chá) de açúcar mascavo (150 g)
1 xícara (chá) de chocolate em pó (140 g)
3 xícaras (chá) de farinha de trigo (360 g)
1 colher (chá) de cravo moído (1,5 g)
1 colher (chá) de canela em pó (1,5 g)
Raspas de 1 limão
1 colher (chá) de bicarbonato de sódio (5 g)
1 colher (sopa) de fermento químico em pó (12 g)
12 marmitas no tamanho de 12 cm x 9 cm com tampa

Modo de preparo da massa:

No liquidificador coloque e bata, os ovos, a manteiga, o mel, o leite, o açúcar mascavo e o chocolate em pó. Despeje em uma tigela esta mistura e acrescente aos pouco a farinha de trigo peneirada. Misture bem.

Depois adicione as especiarias, o cravo moído, a canela em pó e as raspas de um limão. Misture mais um pouco. Por último adicione o bicarbonato de sódio e o fermento químico em pó e misture delicadamente. Despeje uma pequena porção nas marmitas formando uma base.

Com ajuda de 2 colheres ou em um saco de confeitar, recheie com pequenas porções do doce de leite cremoso.

Cubra o recheio com a massa Leve para assar em forno preaquecido a 180 °C por cerca de 40 minutos. Ou até fazer o teste do palito e ele sair limpo e seco.

Retire do forno e deixe esfriar.

Ingredientes para o recheio:

2 latas de doce de leite cremoso (800g)

Ingredientes da cobertura:

2 tabletes de chocolate ao leite (200g)
1 caixa de creme de leite (200g)
Confeitos diversos para decorar

Modo de preparo da cobertura de chocolate:

Pique o chocolate ao leite e derreta em banho-maria ou no micro-ondas a cada 30 segundos até que derreta por completo. Adicione o creme de leite e misture bem.

Espalhe sobre o bolo pão de mel já frio e decore com confeitos de chocolate ou qual preferir.

Rendimento: 12 marmitas pesando cerca de 200g cada.
As marmitas não necessitam ser untadas com manteiga e nem enfarinhadas. Se preferir pode assar o bolo pão de mel em uma assadeira grande no tamanho de 40 cm x 28 cm.

É necessário untar a forma com manteiga e enfarinhar antes de colocar a massa. Este modo é para a família toda aproveitar. Outra sugestão é assar o bolo pão de mel em formas de marmitas no tamanho de 23 cm x 10 cm (tipo bolo inglês).

Depois cubra com chocolate ao leite, fracionando a cobertura sobre o bolo pão de mel já frio. Faça a decoração com o chocolate branco fracionando de acordo com seu gosto.
Para este formato, essa receita tem o rendimento de 8 marmitas de 300 g. Esta é uma ideia bem legal para vender, para presentear e também para um lanche da tarde.

A validade é de 7 dias fora da geladeira armazenado em local fresco e arejado. E na geladeira a validade passa para 15 dias. Porém, para que tenha certeza com relação a sua validade, observe sempre a qualidade e os produtos que usar na preparação do seu bolo pão de mel e também da temperatura do ambiente.

Para o congelamento a validade é de 60 dias.
Sempre descongele na geladeira para depois levar em temperatura ambiente. Para o melhor armazenamento no freezer, embale os bolos, pão de mel em filme plástico, retirando completamente o ar para que não cristalize o seu bolo pão de mel.

Ideias e sugestões de recheio: brigadeiro, prestígio, bicho de pé, chocolate trufado… Para fazer este bolo pão de mel para vender, etiquete sempre cada embalagem com o sabor, data de fabricação e a validade. Lembrando que a boa apresentação e uma ótima divulgação do seu produto é a alma de um negócio bem-sucedido.

Bolo de limão



Ingredientes para o bolo:

1/2 xícara (chá) de suco de limão
3 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de maisena
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Raspas de limão para decorar

Ingredientes para a calda:

1 xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de água

Ingredientes para o pudim:

5 ovos
1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de maisena
1 e ½ xícara (chá) de leite

Modo de preparo:

Misture em uma panela o açúcar, a água e leve ao fogo baixo até formar um caramelo dourado.

Despeje em uma forma de buraco no meio de 26 cm de diâmetro e reserve.

Para o pudim: bata todos os ingredientes no liquidificador e despeje na forma caramelizada.

Para o bolo: bata no liquidificador o suco, o ovo, o açúcar e o óleo até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigela e adicione a farinha, a maisena e o fermento e misture com uma colher.

Despeje com cuidado na forma sobre o pudim e leve ao forno médio, pré-aquecido em banho-maria, por 1 hora ou até assar e dourar. Retire, deixe amornar e leve à geladeira por 2 horas.
Desenforme e decore com raspas de limão para servir.

Bolo pudim de chocolate branco



Ingredientes para o bolo:

3 ovos
½ xícara (chá) de margarina
½ xícara (chá) de leite
½ xícara (chá) de chocolate em pó 1 xícara (chá) de açúcar
1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Ingredientes para a calda:

1 xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de água

Ingredientes para o pudim:

1 lata de leite condensado
2 xícaras (chá) de leite
½ xícara (chá) de chocolate branco derretido
3 ovos
2 colheres (sopa) de leite em pó

Modo de preparo:

Para a calda, em uma panela, leve os ingredientes ao fogo médio até formar um caramelo dourado. Espalhe em uma forma de buraco no meio de 26 cm de diâmetro e deixe esfriar.

Para o bolo, bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo e transfira para a forma caramelada.

No liquidificador, bata os ingredientes do pudim e, com cuidado, coloque na forma sobre a massa de bolo. Leve ao forno médio, preaquecido, em banho-maria, por 1 hora ou até firmar.

Retire, deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas. Em seguida desenforme e sirva.

Bolo de cenoura com chocolate



Ingredientes:

120 ml de óleo
1 xícara (ou 240 ml) de açúcar
3 ovos
2 cenouras médias picadas
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Ingredientes para a cobertura:

1 caixa de leite condensado
200g de creme de leite
1 colher de sopa de essência de baunilha
2 colheres de sopa de chocolate em pó
2 colheres de sopa de doce de leite

Modo de preparo:

No liquidificador, bata a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar, em seguida transfira para um recipiente e adicione a farinha e o fermento.

Coloque numa forma ballerine tamanho 26 x 22 x 8 cm e asse em forno pré aquecido a 180° por cerca de 45 minutos.

Para a cobertura, coloque o leite condensado na panela e adicione o chocolate em pó, dissolva completamente, em seguida adicione os outros ingredientes e cozinhe em fogo médio mexendo sempre até obter uma mistura bem cremosa. Coloque o creme ainda quente sobre o bolo.

Bolo de queijo



Ingredientes:

1 xícara de leite ou 100g
1 colher de sopa de vinagre
1 xícara e meia de açúcar ou 200g
1/2 xícara de óleo ou 80g
3 ovos ou 150g
50g de queijo parmesão ralado
2 xícaras de farinha de trigo ou 200g
1 colher de sopa de fermento ou 15g

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o leite para ferver, depois desligue o fogo e coloque uma colher de vinagre para talhar.

Coloque os ingredientes líquidos no liquidificador e o queijo parmesão, processe tudo por 2 minutos.

No bolo peneire a farinha de trigo coloque a emulsão do liquidificador, misture delicadamente e coloque o fermento.

Coloque a mistura em uma forma e salpique um pouco de queijo ralado por cima, em seguida e leve ao forno 180g por 40 minutos.

Cobertura:
Para essa cobertura você vai precisar apenas colocar leite condensado por cima do bolo e salpicar um pouco de queijo parmesão.

Bolo vulcão de dois chocolates



Ingredientes para o bolo:

1 xícara (chá) de óleo
3 ovos
1 pote de iogurte natural integral (170g)
½ xícara (chá) de leite
½ xícara (chá) de açúcar
½ xícara (chá) de maisena
½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
Chocolate granulado para decorar

Ingredientes para a cobertura:

200g de chocolate meio amargo derretido
200g de chocolate branco derretido
1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo:

No liquidificador, bata o óleo, os ovos, o iogurte, o leite, o açúcar e a maisena até homogeneizar.

Despeje em uma tigela, e misture a farinha e o fermento com uma colher.

Despeje em uma forma de buraco no meio grande, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.

Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. Reserve.

Para a cobertura, misture o chocolate meio amargo com metade do creme de leite, e o chocolate branco com o restante do creme de leite até ficarem homogêneos.

Despeje os cremes no centro e no topo do bolo intercaladamente.

Decore com o chocolate granulado e sirva.

Bolo toalha felpuda recheado



Ingredientes para o bolo:

4 ovos (claras e gemas separadas)
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 de xícara (chá) de manteiga
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de leite
1 vidro de leite de coco (200ml)
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar

Ingredientes para o recheio:

1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 lata de creme de leite (300g)

Ingredientes para a calda:

1 lata de leite condensado
1 xícara (chá) de leite
100g de coco ralado

Modo de preparo do bolo:

Adicione a farinha peneirada, intercalando com o leite e o leite de coco.

Acrescente o fermento, as claras batidas em ponto de neve e misture delicadamente com uma colher.

Despeje em uma forma retangular de 25 cm x 35 cm, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

Deixe esfriar e desenforme.

Modo de preparo do recheio:

Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado e o chocolate, mexendo até soltar do fundo da panela.

Retire do fogo e misture o creme de leite.

Corte o bolo ao meio com uma faca de pão ou linha e espalhe o recheio.

Cubra com a massa restante e corte em quadrados.

Modo de preparo da calda:

Dissolva o leite condensado no leite em uma vasilha funda.

Passe rapidamente o bolo na calda e em seguida no coco ralado.

Embrulhe, um a um, em papel alumínio e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Bolo de chocolate com mousse de limão



Ingredientes para o bolo:

6 ovos
1 xícara (chá) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
Margarina e farinha de trigo para untar
Raspas de casca de limão para decorar

Recheio e cobertura:

1 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite (200g)
½ xícara (chá) de suco de limão
100g de chocolate branco derretido

Modo de preparo:

Bata na batedeira os ovos até dobrarem de volume. Adicione o chocolate em pó, o açúcar, a margarina, o leite, a farinha e bata por 3 minutos.

Acrescente o fermento em pó e misture com uma colher. Despeje em uma forma de 26 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180 ºC), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio, na horizontal. Reserve.

Para o recheio, bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. Leve à geladeira por 30 minutos antes de montar o bolo. Retire e coloque em um saco de confeiteiro com bico, pitanga

Para a montagem, coloque um disco de massa em um prato grande e por cima faça uma camada com 2/3 do creme de limão. Coloque a outra parte do bolo por cima e decore a superfície com o creme de limão restante. Leve à geladeira por 2 horas. Retire, decore com raspas de limão e sirva.

Bolo red velvet



Ingredientes:

1 xícara de leite ou 100g
1 colher de sopa de vinagre
1 xícara e meia de açúcar ou 200g
½ xícara de óleo ou 80g
3 ovos ou 150g
2 xícaras de farinha de trigo ou 200g
1 colher de sopa de fermento ou 15g
1 colher de sopa ou 10g de corante vermelho natal, ou vermelho morango

Modo de preparo:

Em uma panela coloque o leite para ferver, depois desligue o fogo e coloque uma colher de vinagre para talhar.

Coloque os ingredientes líquidos no liquidificador e pode bater por 2 minutos.

No bolo peneire a farinha de trigo, coloque a emulsão do liquidificador, misture delicadamente, adicione o corante e o fermento; em seguida leve ao forno 180g por 40 minutos

Cobertura: Cream Cheese
300g cream cheese da Philadelphia tradicional 100g manteiga sem sal
colher de chá de essência de baunilha
xícaras de chá (medida de 200ml) de Glaçucar

Na batedeira bata a manteiga com o glaçucar até virar um creme. Depois coloque o cream cheese e bata na velocidade média até virar um creme; deixe descansar por 2 h antes de usar no seu bolo.

Obs. não bata muito para não desandar o creme.
A forma usada nessa receita é balerine 19 cm e rende 2 bolos Você pode usar a forma que achar melhor. Aqui coloquei o creme em um saco de confeitar bico pitanga, mas você pode colocar com uma colher sem problema algum.

Conclusão

Trabalhar em casa e ganhar dinheiro com um negócio altamente lucrativo é o desejo da maioria das pessoas. No entanto, é necessário estar sempre atento aos detalhes para que seu negócio realmente possa te proporcionar a lucratividade que você deseja. Se o investimento inicial for baixo, lembre-se de que para o negócio funcionar adequadamente, dependerá única e exclusivamente de você.

Se você seguir as dicas compartilhadas neste e-book, sem dúvida montará um negócio de bolos caseiros de sucesso. Afinal, esse planejamento te guiará da forma mais prática possível. Capriche na apresentação do produto, na embalagem, coloque um sorriso no rosto e boas vendas.

