






# RECEITA CASEIRAS



# DA



# AFRA RAQUEL

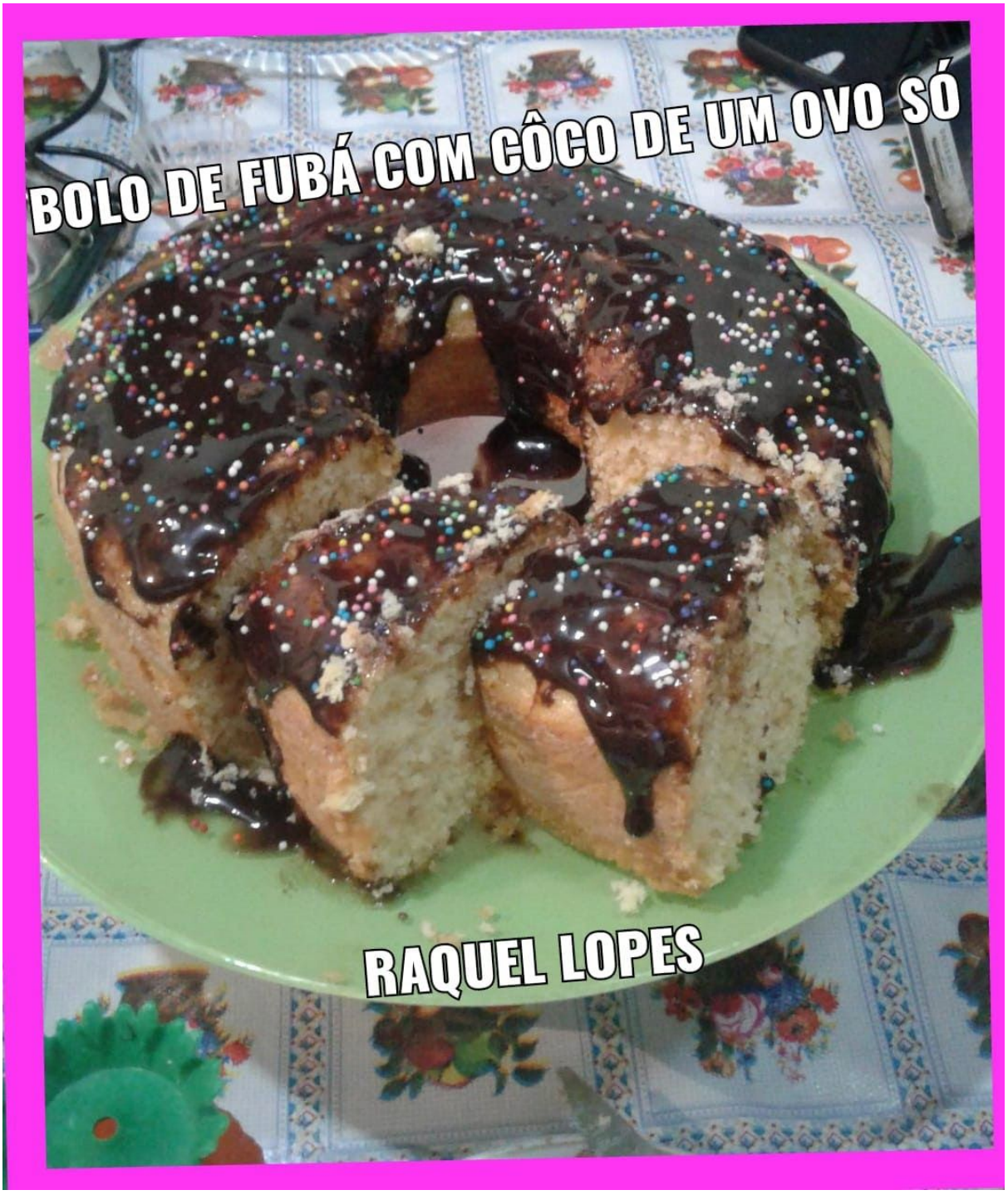



INGREDIENTES
BOLO DE FUBÁ COM CÔCO DE UM OVO SÓ


BOLO DE FUBÁ COM CÔCO DE UM OVO SÓ
Raquel Lopes


BOLO DE FUBÁ COM CÔCO de UM OVO SÓ
Raquel Lopes


BOLO DE FUBÁ COM CÔCO DE UM OVO SÓ
Raquel Lopes


BOLO DE FUBÁ COM CÔCO DE UM OVO SÓ
RAQUEL LOPES


BOLO DE FUBÁ COM CÔCO DE UM OVO SÓ
Raquel Lopes




**BOLO DE FUBÁ**
**COM CÔCO DE UM OVO SÓ**

**INGREDIENTES**:

✔**1 OVO**

✔1/2 XÍCARA DE (CHÁ )DE ÓLEO
✔1 XÍCARA DE (CHÁ) DE LEITE
✔1 XÍCARA DE (CHÁ) DE AÇÚCAR
✔1 XÍCARA DE (CHÁ) DE FUBÁ FINO
✔1 E 1/2 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO
✔50G DE COCO RALADO EM FLOCOS
✔1 COLHER RASA E 1/2 de FERMENTO EM PÓ

**MODO DE PREPARO:**

PREAQUEÇA O FORNO A 180° LOGO QUE COMEÇAR A BATER O BOLO. UNTE E ENFARINHE UMA FÔRMA DE FURO CENTRAL DE 20CM. BATA TODOS OS INGREDIENTES NO LIQUIDIFICADOR, COMEÇANDO PELOS LÍQUIDOS. DEIXE O FERMENTO PARA O FINAL. DEPOIS DE BATIDO ACRESCENTE O FERMENTO E DÊ UMA LEVE BATIDINHA. LEVE AO FORNO ATÉ QUE ENFIANDO UM PALITO, ELE SAIA LIMPO. DESLIGUE O FORNO, RETIRE O BOLO E DEIXE ESFRIANDO EM CIMA DA GRADE DO FOGÃO. DESENFORME.

## FALSO GANACHE




**INGREDIENTES**

**✔1 LATA DE CREME DE LEITE**
**✔4 COLHERES (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ**
**✔4 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR**

**PREPARO**:

**EM UMA PANELA  COLOQUE O CREME DE LEITE DE PREFERÊNCIA  SEM O SORO, O CHOCOLATE EM PÓ E O AÇÚCAR.**
**MISTURE BEM E LEVE AO FOGO BAIXO, MEXENDO SEMPRE ATÉ GANHAR CONSISTÊNCIA.**
**ASSIM QUE PASSAR A ESPÁTULA NO FUNDO DA PANELA E FORMAR UM CAMINHO JÁ ESTÁ PRONTO.**
**RETIRE DO FOGO E ESPALHE SOBRE O BOLO.**

http://dikadanaka.com.br/bolo-napolitano-com-calda-de-chocolate/




**05/06/2018**.

**✔ VARIAÇÕES DE SABORES**

**VOCÊS PODEM FAZER ESTE BOLO ASSIM, NEUTRO, SEM SABOR, POIS É A ✔MASSA BASE E VAI FICAR FOFINHO, DELICIOSO, IDEAL PARA TOMAR COM UM CAFÉ OU UM CHAZINHO EM QUALQUER HORA DO DIA. MAS A PARTIR DE AGORA, JÁ QUE VOCÊ APRENDEU A RECEITINHA MILAGROSA, SE QUISER FAZER OS BOLOS COM OUTROS SABORES, BASTA FAZER AS ALTERAÇÕES CONFORME AS**

**ORIENTAÇÕES QUE ESTAREI DEIXANDO ABAIXO SEGUINDO A RECEITA PRINCIPAL. VAMOS?**




✔ **PARA O BOLO FORMIGUEIRO:**

**ACRESCENTE 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE CHOCOLATE GRANULADO DE BOA QUALIDADE**

.

✔**PARA O BOLO DE FUBÁ:**




**SUBSTITUA UMA**
**DAS XÍCARAS DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO POR 1/2**
**XÍCARA DE CHÁ DE FARINHA E 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE FUBÁ FINO (OU SEJA, A RECEITA**
**FICA COM 1 XÍCARA E ½ DE FARINHA DE TRIGO e**
**½XÍCARA DE CHÁ DE FUBÁ FINO**
**OU PODE COLOCAR TAMBÉM**
**1 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO E**
**1 XÍCARA TAMBÉM DE FUBÁ**

**✔PARA O BOLO DE FUBÁ**
**COM COCÔ**




**INGREDIENTES:**

**✔1 OVO**
**✔1/2 XÍCARA DE CHÁ DE ÓLEO**
**✔1 XÍCARA DE CHÁ DE LEITE**
**✔ OBSERVE: :EU COLOQUEI A METADE DE LEITE A METADE DE LEITE DE CÔCO FICOU ASSIM A DIVISÃO**
**½ XÍCARA** DE CHÁ DE LEITE
**½ XÍCARA DE CHÁ DE LEITE DE CÔCO**
**✔1 XÍCARA DE CHÁ DE AÇÚCAR**
**✔1 XÍCARA DE CHÁ DE FUBÁ FINO**
**✔1 e 1/2 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO**
**✔50G DE CÔCO RALADO EM FLOCOS**
**✔1 COLHER RASA E 1/2 DE FERMENTO EM PÓ**

✔- **PARA O BOLO DE CHOCOLATE**

**ACRESCENTE 1/2 XÍCARA DE CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU**




✔**Para O BOLO MESCLADO:**




**SEPARE UMA XÍCARA DA MASSA E ACRESCENTE 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU**

**✔ PARA O BOLO DE PAÇOCA: INCLUA**
**5 PAÇOCAS ROLHA TRITURADAS À MASSA.**

**✔PARA O BOLO DE CÔCO:**

**SÓ SUBSTITUIR LEITE POR LEITE DE CÔCO**
**✔OU PODE DIVIDIR TAMBÉM A METADE DE LEITE DE CÔCO TAMBÉM**
**1/2 XÍCARA DE CHÁ DE LEITE**
**1/2 XÍCARA DE CHÁ DE LEITE DE CÔCO**
**1/2 XÍCARA DE CHÁ DE CÔCO SECO RALADO (SEM ADOÇAR )**

**✔PARA O BOLO DE LARANJA:**

**SUBSTITUA O LEITE POR SUCO DE LARANJA NATURAL.**

**✔PARA O BOLO DE MARACUJÁ: INCLUA 1/ 2 XÍCARA DE CHÁ DE SUCO DE MARACUJÁ NATURAL OU CONCENTRADO**

**✔PARA O BOLO DE LIMÃO:🍏**
**INCLUA**
**1/2 XÍCARA DE CHÁ DE SUCO DE LIMÃO NATURAL.**
**VOCÊ TAMBÉM PODE CRIAR OUTROS sabores, basta acrescentar UM INGREDIENTE OU**
**SUBSTITUIR UM LÍQUIDO POR OUTRO.**

**✔FIZ O BOLO DE UM OVO SÓ, ACRESCENTEI GELATINA DE LIMÃO E FIZ O BOLO DE LIMÃO**

**PARA VARIAÇÕES, SÓ ACRESCENTE UM INGREDIENTE a MAIS. NO CASO, EU COLOQUE UM PACOTE DE GELATINA DE LIMÃO.**

**✔ PARA O BOLO NAPOLITANO**

**USEI MASSA DO BOLO DE UM OVO SÓ**
**SEPARE A MASSA EM TRÊS PARTES IGUAIS. DEIXE a BRANCA, ACRESCENTE o 💢CHOCOLATE EM PÓ NA SEGUNDA PARTE E NA TERCEIRA O ACHOCOLATADO DE MORANGO.**

**💢PARA A MASSA DE CHOCOLATE**
**1/2 XÍCARA DE CHÁ DE CHOCOLATE EM PÓ**
**(OU 1 xícara de chá de achocolatado, mas ficará mais claro)**

**💢PARA A MASSA DE MORANGO**
**1/2 XÍCARA DE CHÁ DE Quick OU OUTRO ACHOCOLATADO DE MORANGO**

**✔PARA O BOLO ZEBRA:**
**USEI A MASSA DO BOLO DE UM OVO QUE ME PERMITE MIL VARIAÇÕES. PARA FICAR COM DUAS CORES, SEPAREI METADE DA MASSA E ACRESCENTEI CHOCOLATE EM PÓ.**
**4 COLHERES DE ((SOPA)) DE CHOCOLATE EM PÓ 50% (OU CACAU SE QUISER MAIS ESCURO AINDA)**

**✔ PARA O BOLO DE MILHO:**




**✔1 XIC DE FUBÁ**
**✔1 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO**
**✔1/2 XIC DE LEITE DE COCO**
**✔1/2 XIC DE LEITE**
**✔O1 LATA DE MILHO SEM O LÍQUIDO**

**✔PARA O BOLOTONE DE UM OVO SÓ Sabe aquela nossa velha amiga Receitinha do BOLO DE UM OVO SÓ? Ela pode se transformar em um delicioso BOLOTONE Que tal, meninas? Sucesso total!**
**1/2/ colher de CHÁ canela em pó**
**1/2 xícara de CHÁ de frutas cristalizadas**
**1/2 xícara de CHÁ de nozes moídas**
**1/2 xícara de CHÁ de passas**
**11 colher de CHÁ de essência de panetone**

**✔PARA O BOLO DE AMENDOIM:**

**USEI MASSA DO BOLO DE UM OVO SÓ ACRESCENTEI. 1/2 XÍCARA DE CHÁ DE AMENDOIM TORRADO E MOÍDO**

**MODO DE PREPARO**

**MASSA - SEPARE O AMENDOIM E O FERMENTO EM PÓ. LEVE TODOS OS OUTROS INGREDIENTES AO LIQUIDIFICADOR E BATA ATÉ FICAR HOMOGÊNEO. DESLIGUE E ACRESCENTE O AMENDOIM E O FERMENTO E BATA RAPIDINHO APENAS PARA MISTURÁ-LOS À MASSA. (EU BATO À MÃO, ACHO QUE FICA MAIS COM JEITINHO DE BOLO DA VOVÓ, MAS DESSA FORMA BATO TUDO.**

**PARA O BOLO DE ORGUTE:**

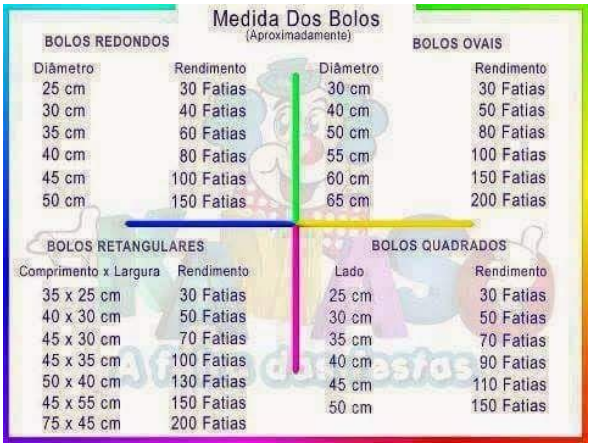
**USEI MASSA DO BOLO DE UM OVO SÓ ACRESCENTEI 1 COPINHO DE IOGURTE NATURAL (170MLI)**

**PARA O BOLO DE CENOURA:**

**USEI MASSA DO BOLO DE UM OVO SÓ ACRESCENTEI 1 CENOURA MÉDIA**




**PARA O BOLO DE CHURROS:** **USEI MASSA DO BOLO DE UM OVO SÓ ACRESCENTEI 1 COLHER DE SOPA DE CANELA EM PÓ**



# TABELA DE MEDIDAS

www.cozinhalucrativa.com.br

| XÍCARA DE CHÁ | MILILITROS (ML) |
|---|---|
| 1/4 XÍCARA | 60 ML |
| A/3 XÍCARA | 70 ML |
| 1/2 XÍCARA | 125 ML |
| 3/4 XÍCARA | 175 ML |
| 1 XÍCARA | 250 ML |
| 1 1/2 XÍCARA | 375 ML |
| 2 XÍCARAS | 500 ML |

| COLHERES | MILILITROS (ML) |
|---|---|
| 1/2 CHÁ | 2.5 ML |
| 1 CHÁ | 5 ML |
| 2 CHÁ | 10 ML |
| 1 SOPA | 15 ML |
| 2 SOPA | 30 ML |
| 4 SOPA | 60 ML |

| | LÍQUIDOS | AZEITE | MANTEIGA | FARINHA DE TRIGO | AMIDO DE MILHO | AÇÚCAR |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 XÍCARA DE CHÁ | 240 ML | 120 ML | 200 ML | 120 ML | 120 ML | 180 ML |
| 1/2 XÍCARA DE CHÁ | 120 ML | 60 ML | 100 ML | 60 ML | 60 ML | 90 ML |
| 1 COLHER DE SOPA | 10 ML | 10 ML | 20 ML | 10 ML | 8 ML | 12 ML |


AFRA RAQUEL