



CURSO

BOLOS TÍPICOS E PERSONALIZADOS

Receitas práticas e LUCRATIVAS

R$

- Ingredientes
- Modo de preparo
- Como lucrar
- Sabor e sucesso





#RECEITAS DE SABOR E SUCESSO

www.receitasdesaboresucesso.com.br

SUMÁRIO

Introdução 04

Bolo de Leite Ninho 07

Bolo de Amendoim com Cobertura 09

Bolo de Limão com Cobertura 11

Bolo de Maracujá 13

Bolo de Brigadeiro com cobertura 15

Bolo Vulcão de Brigadeiro 17

Bolo de Leite Ninho com Nutella 19

Bolo Napolitano com Calda de Morango 21

Bolo de Laranja com Cascas da Fruta 23

Bolo de Limão com Gelatina com Calda 25

Bolo Mesclado 27

Bolo de Baunilha 29

Bolo Formigueiro Com Calda de Chocolate 31

Bolo de Fubá Simples 33

Bolo de Maçã com Canela 35

Bolo de Mandioca com Cobertura de Coco 37

Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate 39

Bolo com Cobertura de Goiabada 41

Bolo de Laranja 43

Bolo de Banana com Caramelo 45

Bolo com Cobertura de Churros 47

Bolo com Cobertura de Brigadeiro Branco com Coco 49

Bolo de Castanha do Caju Com Chantilly 51

Bolo de Cappuccino com Cobertura 53

Bolo Zebra com Cobertura de Chocolate 55

Agradecimentos 57

SEJA BEM VINDA

Seja bem vinda a nosso curso de bolos típicos

Estou muito feliz em dividir com você meus conhecimentos sobre esses bolos que nunca saem de moda e sempre serão venda certa e garantida.

Também tenho que te dar os parabéns por ter dado esse passo importante. investir em conhecimento hoje em dia e essencial em todas as áreas, principalmente na área de confeitaria.

Essas receitas realmente farão a diferença na criação de bolos caseiros. Nela você conta com receitas totalmente exclusivas e fáceis de ser realizadas seja em um ambiente profissional, ou em sua cozinha caseira.

Nesta apostila contém mais de 5 anos de conhecimento, estudo e práticas diárias, tudo para encontrar o ponto e sabor de cada receita.

Foi um desafio ter de pensar em cada receita, pois conciliar família e empreender não é fácil, principalmente quando se começa algum sonho, seja ele pessoal ou profissional, encontramos pelo caminho grandes desafios .

Mas com grandes desafios vem grandes recompensas, recompensas essas, que deixei registradas nessa apostila, que fiz com todo carinho e amor .

Bom... Já falei demais, espero que cada palavra soe como inspiração para você e que minhas receitas e dicas te ajude em sua trajetória como confeiteira.

Que Deus todo poderoso abençoe seus planos e sua vida abundantemente como abençoou a minha.

DICAS IMPORTANTES...

Antes de começar, é importante ressaltar algumas informações e dicas fundamentais, para que você consiga se diferenciar de todo o mercado, e consiga ter consistência e sucesso como uma confeiteira.

Fica registrada aqui algumas dicas fundamentais...

Dicas

A primeira dica é, se você quer ter clientes fiéis, que compre diariamente ou até mesmo indique para outros potenciais clientes, e fundamental que você utilize produtos de extrema qualidade, preze sempre por isso, pois pensando dessa forma o retorno de seus clientes e CERTO!

Procure por marcas conhecidas no mercado, como Nestle, Itambé e Piracanjuba, mas não se limite por isso, procure e inove, mas sempre opte por ingredientes de qualidade.

Separe ao menos uma vez por semana para realizar pesquisas em supermercados, procure por supermercados que ofereça as opções de atacado, pois assim, você irá comprar mais por menos.

Siga a risca as receitas, é importante que você saiba quando falamos a xícara é xícaras de 240ml.

Geralmente as receitas são feitas na batedeira, mas algumas dão certo no liquidificador.

E por último e não menos principal, é fundamental para seu negócio, que você sempre preze pela organização e apresentação de seus produtos, lembre-se, a primeiro momento seus produtos são "devorados" pelos olhos.

DICAS IMPORTANTES...

EMBALAGENS:





BOLO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

Massa

02 Ovos
1 e 1/2 Xícara de Chá de Açúcar **04 Colheres** de leite em pó **1/2 Xícara** de Óleo
02 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
01 Colher de Sopa de Fermento em Pó
01 Xícara de água

MODO DE PREPARO

- Coloque no liquidificador por 02 minutos o açúcar, o óleo, os ovos com as gemas peneiradas, a água e as 04 colheres de leite em pó.
- Acrescente em um recipiente o trigo e o fermento misturados.
- Adicione a mistura do liquidificador.
- Mexa levemente até ficar uma massa bem lisa.
- Em seguida, despeje a massa em uma forma com furo central e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 40 minutos.

Calda

01 Caixa de Leite Condensado. 02 Caixa de Creme de Leite
06 Colheres de Leite em pó
02 Colheres de Amido de milho

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo 01 caixa de leite condensado, 01 caixa de creme de leite, as 06 colheres cheias de leite em pó e as 02 colheres de amido.
- Mexa bem até desgrudar do fundo da panela.
- Em seguida, coloque em um recipiente "prato" e espere esfriar bem.
- Com o bolo e o recheio já frios, leve o recheio à batedeira com a outra caixa de creme de leite e bata bem.
- Em seguida, coloque o creme no meio do bolo até transbordar.



8 Bolos Típicos e Personalizados

BOLO DE AMENDOIM COM COBERTURA

INGREDIENTES

Massa

03 Ovos
1/2 Xícara de Chá de Óleo
02 Xícaras de Chá de açúcar
1 e 1/2 Xícara de Chá de Leite Integral
03 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
01 Pitada de Sal
01 Xícara de Chá de Amendoim Triturado
01 Colher de Sopa de Fermento em Pó

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, separe as claras das gemas e bata as claras em neve e reserve.
- Coloque no liquidificador as gemas com o açúcar a manteiga e o leite.
- Em uma peneira, peneire-os junto com a farinha e o fermento, e adicione a massa aos poucos.
- Tire da batedeira, acrescente o amendoim e misture bem.
- Por último Adicione as claras em neve, misturando delicadamente.
- Em uma fôrma redonda despeje a massa e leve ao forno por 30 minutos.

Calda

02 Latas de Leite Condensado.
01 Xícara de Chá de amendoim torrado e moído
01 Xícara de Chá de Creme de Leite

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, misture o leite condensado e o amendoim.
- Leve ao fogo baixo e cozinhe até engrossar.
- Retire do fogo, junte-o com o creme de leite e deixe esfriar.
- Após deixar o bolo esfriar, desenforme-o e corte ao meio.
- Recheie e cubra com o creme de amendoim.



10 Bolos Típicos e Personalizados

BOLO DE LIMÃO COM COBERTURA

INGREDIENTES

Massa

03 Ovos
3/4 Xícara de Leite
1/2 Xícara de Suco de Limão
1/2 Xícara de Chá de Óleo
02 Xícaras de Chá de açúcar
02 Xícaras de Farinha de Trigo
01 Colher de Sopa de Fermento em Pó

MODO DE PREPARO

- Adicione no liquidificador os ovos o leite, o suco de limão, óleo açúcar e bata-os.
- Adicione a farinha e bata mais um pouco.
- Adicione o fermento em pó.
- Após bater bem a massa, leve-o para a forma.
- Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

Calda

1/2 Lata de Creme de Leite.
1/2 Lata de Leite Condensado
Suco de um Limão
Raspas da casca de Limão

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, leve todos os ingredientes e bata com uma colher comum.
- Deixe-o bem cremosa e despeje de forma uniforme sobre o bolo.
- Decore com as raspas da casca do Limão.



12 Bolos Típicos e Personalizados

BOLO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

Massa

03 Ovos pequenos
02 Xícaras de Chá de Açucar
3/4 Xícara de Chá de Óleo
01 Xícara de Chá de Suco de Maracujá
03 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
01 Pitada de Sal
01 Colher de Sopa de Fermento em Pó

MODO DE PREPARO

- Coloque na batedeira os ovos, açúcar e o óleo e bata em velocidade media.
- Acrescente a farinha e o suco de maracujá, e bata até misturar bem.
- Depois acrescente o fermento em pó e bata só para misturar.
- Coloque em forma untada com margarina e farinha.
- Leve ao forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar.

Calda

1/2 Xícara de Chá de Água
1/2 Xícara de Chá de Suco de Maracujá
01 Xícara de Chá de Açúcar
01 Poupa de Maracujá

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo mexendo sempre a água e o açúcar, até dar quase um ponto de fio, não deixe ficar grossa.
- Depois apague o fogo e acrescente a poupa do maracujá e misture.
- Despeje a calda sobre o bolo.



14 Bolos Típicos e Personalizados

BOLO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Massa

02 Ovos pequenos
03 Xícaras de Chá de Açucar
02 Colher de Sopa de Manteiga
01 Xícara de Chá de Leite
03 Xícaras de Chá de Farinha de Trigo
01 Colher de Sopa de Fermento em Pó

MODO DE PREPARO

- Em um recipiente, bata bem os ovos, a manteiga o açúcar, até formar um creme.
- Após formar o creme, coloque o leite e a farinha de trigo, bata mais um pouco.
- Acrescente o fermento em pó, e bata novamente.
- Leve para uma forma untada e enfarinhada.
- Leve ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos.

Calda

01 Xícara de Chá de Leite
06 Colheres de Sopa de achocolatado
01 Pacote de Chocolate granulado

MODO DE PREPARO

- Leve ao fogo médio o Leite e as 06 colheres de achocolatado e mexa bem até ficar homogénea.
- Despeje a calda sobre o bolo.
- E por fim, despeje o chocolate granulado sobre o bolo.



BOLO VULCÃO DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

Massa

03 Ovos pequenos
1 e1/2 Xícara de Chá de Açúcar
01 Xícara de Chá de Chocolate em Pó
01 Xícara de Chá de Leite integral
03 Xícaras de Chá de Farinha de Trigo
01 Colher de Sopa de Fermento em Pó
1/2 Colher de Sopa de Bicarbonato

MODO DE PREPARO

- Em uma batedeira, bata a manteiga, os ovos, o açúcar e o chocolate em pó, e bata até ficar homogêneo.
- Desligue a batedeira, junte o leite Ninho, a farinha, o fermento e o bicarbonato e misture bem.
- Coloque em uma forma redonda de furo central, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, e leve ao forno médio-alto (200°C), por cerca de 40 minutos.

Calda

01 Lata de Leite Condensado
100g de Chocolate meio amargo.
01 Colher de Sopa de manteiga
01 Lata de Creme de Leite
50g de Chocolate Granulado

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, coloque o Leite condensado, o Chocolate amargo e a manteiga.
- Em seguida misture bem, e leve ao fogo médio, por cerca de 08 minutos ou até desgrudar do fundo da panela.
- Desligue o fogo, junte o Creme de leite e misture bem.
- Espere amornar e faça uma camada de brigadeiro em toda volta do bolo e o restante coloque no furo central, de modo a escorrer levemente.
- Em seguida decore com o chocolate granulado.



BOLO DE NINHO COM NUTELLA

INGREDIENTES

Massa

03 Ovos pequenos
03 Colheres de Sopa de manteiga
01 Xícara de Chá de Leite
01 Xícara de Chá de Açúcar
02 Xícaras de Chá de Farinha de Trigo
01 Colher de Sopa de Fermento em Pó
01 Xícara de Chá de Chocolate em pó.

MODO DE PREPARO

- No liquidificador, adicione os 03 ovos, o leite, a manteiga, o açúcar, a farinha de trigo e o chocolate em pó. Bata até que fique
- homogênea. Depois adicione o fermento em pó, e apenas misture delicadamente com uma colher.
- Despeje a massa em uma fôrma com furo central untada com manteiga e enfarinhada.
- Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos.
- Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e reserve.

Recheio de Creme de Nutella

140g de Nutella
1/2 Lata de Creme de Leite

MODO DE PREPARO

- Em uma panela misture bem os ingredientes até ficar homogêneo.
- Despeje o creme no centro do bolo já frio e reserve.

Brigadeiro de Leite Ninho

01 Lata de Leite Condensado
01 Xícara de Chá de Leite
01 Xícara de Chá de Leite Ninho
01 Colher de Sopa de Manteiga
01 Lata de Creme de Leite
01 Colher de Sopa de Leite ninho
(para polvilhar sobre o bolo).

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, adicione o leite condensado, o leite, a manteiga e o leite ninho.
- Misture e mexa em fogo baixo até engrossar.
- Retire do fogo e acrescente o creme de leite.
- Espere amornar e despeje sobre o bolo.
- Por último polvilhe com o leite Ninho.



BOLO NAPOLITANO COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

Massa

05 Ovos pequenos
02 Xícaras de Chá de açúcar
02 Colheres de Sopa de Essência de Baunilha
01 Xícara de Chá de Açúcar
02 Xícaras de Chá de Leite
03 Xícaras de Chá de Farinha de Trigo
01 Colher de Sopa de Fermento em Pó
02 Colheres de Sopa de Chocolate em pó **02 Colheres de Sopa** de Nesquik

MODO DE PREPARO

- Leve as claras em neve em uma batedeira. Em seguida acrescente as gemas, o açúcar, a essência de baunilha, o leite, a farinha e o fermento, batendo suavemente a cada ingrediente.
- Divida a massa em 03 partes iguais.
- Em uma parte, misture o chocolate em pó até ficar homogênea, em outra parte, junte com o Nesquik até ficar homogênea.
- Em uma fôrma, coloque colheradas da massa, alternando as cores.
- Leve ao forno médio, preaquecido por 35 minutos.
- Retire do forno e deixe esfrirar e desenforme.

Cobertura

3/4 Xícara de Chá de Açúcar de confeiteiro
01 Colher de Sopa de Nesquik
04 Colheres de Sopa de Leite

MODO DE PREPARO

- Em uma panela misture bem os ingredientes até ficar homogêneo.
- Despeje o creme sobre o bolo de forma uniforme, e decore a gosto.



BOLO DE LARANJA COM CASCAS DA FRUTA

INGREDIENTES

Massa

03 Ovos pequenos
100g de Manteiga
01 Lata de Leite Condensado
03 Xícaras de Chá de Farinha de Trigo
01 Colher de Sopa de Fermento em Pó
04 Laranjas sem cascas e sem Sementes

MODO DE PREPARO

- Leve para o liquidificador, os ovos, a manteiga, o leite condensado e as laranjas.
- Após bater os ingredientes, coloque em um recipiente, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó e misture bem, até ficar homogênea.
- Em uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, despeje a massa, e leve para um forno médio-alto (200°C), pré-aquecido, por cerca de 40 minutos.

Cobertura

01 Xícara de Chá de Suco de Laranja
1/2 Xícara de Chá de Açúcar

MODO DE PREPARO

- Em uma panela misture o suco de laranja junto com o açúcar.
- Leve a panela ao fogo para ferver e apurar.
- Retire o bolo do forno, desenforme ainda quente e regue com a calda.
- Acrescente fatias da casca da laranja como decoração.



BOLO DE LIMÃO COM GELATINA COM CALDA

INGREDIENTES

Massa

03 Ovos pequenos **03 Xícaras de Chá** de Farinha de Trigo **01 Xícara de Chá** de Açúcar **01 Colher de Sopa** de Fermento em Pó **1/2 Xícara de Chá** de Óleo **01 Pitada** de Sal
01 Xícara de Chá de Leite
01 Sachê de Gelatina de Sabor Limão

MODO DE PREPARO

- Leve para uma tigela, os ovos, o açúcar e o óleo, e misture bem até ficar homogênea.
- Após bater bem, adicione o leite, a gelatina e o sal, e misture bem, e aos poucos adicione a farinha de trigo.
- Por último, adicione o fermento e misture delicadamente até que incorpore na massa.
- Despeje essa massa numa forma untada e enfarinhada.
- Leve para assar em forno pré-aquecido (180°C), por aproximadamente 45 minutos.

Cobertura

01 Lata de Leite Condensado
60ml de Suco de Limão Espremido
01 Colher de Sopa de Creme de Leite

MODO DE PREPARO

- Em uma Tigela, junte o Leite condensado e o suco de limão.
- Mexa com um batedor de arame até encorpar bem.
- Adicione o Creme de leite e misture bem.
- Regue essa calda por cima do seu bolo e decore com raspas de limão.



BOLO MESCLADO

INGREDIENTES

Massa

2 e 1/2 Xícaras de Chá de Farinha de Trigo **03** Ovos pequenos **01 Pitada** de Sal
04 Colheres de sopa de manteiga **01 Colher de chá** de Essência de Baunilha
1 e 1/2 Xícara de Chá de açúcar **01 Colher de sopa** de fermento em pó
01 Xícara de Chá de leite integral **1/2 Xícara** de chá de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

- Coloque na batedeira a manteiga junto com o açúcar e bata em velocidade média (o segredo do fofinho está aí).
- Adicione os ovos, a farinha de trigo e o leite e bata até misturar bem.
- Desligue a batedeira e incorpore o fermento em pó com a ajuda de um fuê ou da espátula na vertical, com delicadeza e movimentos de baixo pra cima.
- Separe 1/3 da massa e adicione o chocolate em pó.
- Em uma forma untada e enfarinhada, coloque a metade da massa branca, depois coloque a massa escura (fazendo desenhos) e cubra com o resto da massa branca.
- Leve ao forno pré-aquecido por 45 a 50 minutos



BOLO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

Massa

01 Colher de chá de Essência de Baunilha
06 Ovos pequenos **200ml** de leite integral
420g de farinha de trigo **01 Colher** de chá de Fermento em pó **420g** de açúcar
200g de margarina

MODO DE PREPARO

- Coloque na batedeira o açúcar, os ovos e a margarina e bata em velocidade alta até da consistência e volume na massa .
- Acrescente o leite e bata por mais 2 minutos ou até a massa ficar com aspecto de talhada.
- Em seguida vá adicionando a farinha de trigo, a essência de baunilha e fermento em pó aos poucos e vá misturando delicadamente do meio para as bordas.
- Após a massa estar bem misturada, bata em velocidade máxima na batedeira por mais 15 segundos.
- Agora coloque a massa em sua forma já untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido em 180 graus.



BOLO FORMIGUEIRO COM CALDA

INGREDIENTES

Massa

01 Xícara de Chá Leite
03 Ovos pequenos **1/2 Pacotinho** de100g de chocolate granulado **02 Xícaras** de farinha de trigo
02 Xícaras de Chá de açúcar **01 Colher** de chá de Fermento em pó
1/2 Xícara de óleo

MODO DE PREPARO

- Coloque na batedeira a farinha, o açúcar e o fermento e bata suavemente até que a massa fique consistente.
- Em seguida adicione os ovos, o óleo, o leite e bata novamente.
- Adicione o chocolate granulado e mexa até ficar homogénea.
- Leve ao forno em uma forma untada e enfarinhada por aproximadamente 25 minutos no forno médio (180º).

INGREDIENTES

COBERTURA

05 Colheres de Açúcar
05 Colheres de Chocolate em pó
01 Colher de Margarina
03 Colheres de Leite **1/2** Pacotinho de**100g** de chocolate granulado

MODO DE PREPARO

- Coloque em uma vasilha o açúcar, o chocolate em pó, a margarina e o leite.
- Leve ao fogo baixo, até levantar fervura.
- Espere cerca de 03 minutos e desligue.
- Acrescente a cobertura sobre o bolo.
- Como decoração, acrescente o chocolate granulado.



BOLO DE FUBÁ SIMPLES

INGREDIENTES

Massa

01 Xícara de Chá Leite

03 Ovos pequenos 0**1 Xícara** de Chá de fubá

02 Xícaras de farinha de trigo **01 Colher** de chá de Fermento em pó **02 Xícaras** de Chá de açúcar **Erva-Doce** a gosto.

1/2 Xícara de óleo

MODO DE PREPARO

- Coloque em um liquidificador os ovos, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, o óleo, o leite e o fermento.
- Em seguida bata todos os ingredientes até a massa ficar lisa e homogênea.
- Leve a massa em uma forma untada e polvilhada.
- Leve para assar em forno médio (180º) pré-aquecido por cerca de 40 minutos.



BOLO DE MAÇA COM CANELA

INGREDIENTES

Massa

01 Colher de chá de Fermento em pó
04 Ovos pequenos **03 Maçãs** sem cascas e picadas
02 Xícaras de farinha de trigo **01 Colher** de café de canela em pó
02 Xícaras de Chá de açúcar **30g de** uvas passas
01 Xícara de óleo Açúcar e Canela para untar

MODO DE PREPARO

- Leve para o liquidificador o açúcar, os ovos e o óleo e bata em velocidade média.
- Em seguida despeje a mistura em uma tigela e acrescente a farinha, misture até a massa ficar homogênea.
- Adicione a canela, as uvas passas, o fermento e as maçãs picadas.
- Despeje a massa em uma forma untada com açúcar e canela.
- Asse em forno baixo, por aproximadamente 1 hora e 30 minutos.
- O tempo de forno pode ter variações, de acordo com seu fogão.
- Após retirar do forno, pegue a canela em pó e enfarinhe sobre o bolo.
- Acrescente maçãs picadas à gosto.



BOLO DE MANDIOCA COM COBERTURA DE COCO

INGREDIENTES

Massa

01 Pitada de Sal
03 Ovos pequenos **500g de** mandioca
01 Xícara de Chá de açúcar **01 Colher** de manteiga **01 Xícara** de chá de Leite
100g de coco ralado seco.

MODO DE PREPARO

- Descasque, lave e corte a mandioca em pedaços pequenos, cerca de 3cm.
- Leve para o liquidificador os pedaços da mandioca, e bata com os ovos, o açúcar, o leite e o sal, até ficar liso.
- Transfira para uma tigela e, com uma espátula, misture o coco seco ralado.
- Leve a massa para uma forma untada, nivele a espátula e leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos, até dourar.
- Retire do forno e deixe amornar.

INGREDIENTES

Calda

3/4 Xícara de Chá de leite de coco
1/2 Xícara de chá de Açúcar
01 Ramo de canela

MODO DE PREPARO

- Em uma panela pequena, coloque o leite de coco, o açúcar e a canela.
- Misture delicadamente, para dissolver o açúcar e leve ao fogo médio.
- Assim que ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais de 10 minutos, mexendo de vez em quando, até engrossar.

- Com um garfo, faça furos no bolo, assim ele absorve bem a calda.
- Descarte o ramo de canela e regue a calda, ainda quente, sobre o bolo.
- Deixe esfriar antes de servir.



BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Massa

02 Xícaras de Açúcar
03 Ovos pequenos **01 Colher** de sopa de fermento em pó **01 Xícara** de Óleo de soja
02 Cenouras bem grandes
01 Xícara de Farinha de Trigo

MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, bata a cenoura, os ovos e o óleo em velocidade baixa.
- Em uma vasilha à parte, misture os outros ingredientes e coloque em tabuleiro untado e enfarinhado.
- Leve ao forno em temperatura média, por cerca de 30 a 40 minutos.
- Em seguida desenforme o bolo sobre uma vasilha de sua preferência.

INGREDIENTES

Cobertura

02 Colheres de Chá de Chocolate em pó.
04 Colheres de chá de Açúcar
01 Colher de manteiga
Um pouco de leite, apenas para desmanchar.

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo.
- Sempre mexendo, deixe a cobertura ferver um pouco.
- Após cerca de 5 minutos, tire a cobertura do fogo.
- Faça furos no bolo, para que a cobertura possa escorrer pelo meio do bolo.



BOLO COM COBERTURA DE GOIABADA

INGREDIENTES

Massa

01 Ovo pequeno **01 Xícara** de Açúcar
01 Xícara de Chá de Leite **01 Xícara** de Chá de Fuba
1/2 Xícara de Chá de óleo **01 Xícara** de Chá de fermento em pó **01 Xícara** de Farinha de Trigo**160g** de goiabada cortada em cubos.

MODO DE PREPARO

- Em um liquidificador, bata o leite, o óleo, o ovo e o açúcar, aos poucos vamos acrescentando a farinha já misturada com o Fubá e o fermento.
- Após bater até ficar homogênea, leve ao forno pré-aquecido à (180º)
- Em uma forma untada e enfarinhada, despeja a massa e por último espalhe os cubos da goiabada por cima.
- Espere por cerca de 40 minutos.

INGREDIENTES

Cobertura

500g de Goiabada
1/2 Xícara de Chá de Água.

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo.
- Mexa bastante os ingredientes até ficar homogêneo.
- Em seguida pegue a cobertura e despeja sobre o bolo.
- Como decoração, acrescente alguns pedaços de goiabada.



BOLO DE LARANJA

INGREDIENTES

Massa

03 Ovos pequenos **02 Xícaras** de Açúcar
01 Laranja grande sem casca **01 Xícara** de Chá de fermento em pó **01 Xícara** de Chá de óleo
02 Xícaras de Farinha de Trigo

MODO DE PREPARO

- Pegue os ovos e separe as gemas das claras, bata as claras em neve.
- Em um liquidificador, bata a laranja (sem sementes), as gemas e o óleo por aproximadamente 4 minutos e reserve.
- Em uma batedeira, bata a farinha, o açúcar e acrescente o que foi batido no liquidificador.
- Por último acrescente as claras em neve e o fermento em pó.
- Leve para o forno pré-aquecido em torno de (180°), por cerca de 30 a 40 minutos.



BOLO DE BANANA COM CARAMELO

INGREDIENTES

Massa

03 Ovos pequenos
01 Xícara de Chá de Leite Integral
180ml de óleo
01 Xícara de Farinha de Trigo
01 Xícara de Açúcar
01 Colher de fermento em pó
03 Bananas maduras.

INGREDIENTES

Caramelo

1 e 1/2 Xícara de Açúcar
1/2 Xícara de Água.
02 bananas cortadas em rodelas para o fundo.

MODO DE PREPARO

- Primeiro passo é começar pelo caramelo.
- Leve ao fogo baixo o açúcar, até que se derreta por completo e forme o caramelo.
- Em seguida coloque a água quente e misture até dissolver e ficar firme o caramelo.
- Agora leve para uma forma, e coloque as rodelas de banana em cima do caramelo e deixe reservado por 10 minutos.
- Leve para o liquidificador os ovos, o óleo, as bananas picadas, o leite, o açúcar e bata por uns 03 minutos.
- Adicione aos poucos a farinha e o fermento e bata mais um pouco até a massa ficar homogênea.
- Em seguida despeje a massa sobre a calda de caramelo e leve para assar no forno pré-aquecido à (180°), por aproximadamente 40 minutos.



BOLO COM COBERTURA DE CHURROS

INGREDIENTES

Massa

06 Ovos pequenos **02 Xícaras** de Açúcar
01 Xícara de Chá de Leite **02 Xícaras** de Chá de Farinha de Trigo **200g** Margarina gelada sem sal **01 Colher** de canela em pó
02 Colheres (**sopa**) **de** essência de Baunilha **01 Colher** de Fermento

MODO DE PREPARO

- Em uma batedeira, leve os ovos, açúcar e a margarina gelada e bata em velocidade alta até dobrar o volume da massa.
- Em seguida acrescente o leite e bata mais um pouco, até a massa ficar com aspecto de talhada.
- Agora vá adicionando a farinha, a canela e o fermento aos poucos e vá misturando delicadamente do meio para as bordas com uma colher grande.
- Após a massa estar bem misturada, adicione a essência de Baunilha e bata em velocidade máxima, por cerca de 15 segundos.
- Agora coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada, e leve ao forno pré-aquecido em torno de (180°).

INGREDIENTES

Cobertura

01 Lata de Leite condensado
02 Caixinhas de Creme de Leite
200g de Doce de Leite
01 Colher de canela em pó

MODO DE PREPARO

- Despeje todos os ingredientes em uma panela, e leve ao fogo médio.
- Em seguida mecha até o ponto de cobertura.
- Despeje a calda sobre o bolo.
- Acrescente canela em pó a gosto.



BOLO COM COBERTURA DE BRIGADEIRO BRANCO COM COCO

INGREDIENTES

Massa

01 Colher (**sopa**) de manteiga

02 Ovos pequenos **1/3 Xícara** de Açúcar

01 Xícara de Chá de Leite de coco **02 Colheres** de Fermento

01 Lata de Leite Condensado **1/2 Xícara** de Leite

02 Xícaras de Chá Coco Ralado

MODO DE PREPARO

- Em uma vasilha misture o açúcar com os ovos e a manteiga até ficar bem homogêneo.
- Em seguida acrescente o leite condensado, 1 xícara e meia de coco fresco ralado, a farinha e o leite de coco.
- Misture até ficar homogêneo, caso queira, pode-se utilizar o liquidificador para fazer a mistura.
- Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, e leve ao forno pré-aquecido em (180°) por cerca de 45 minutos.
- Após pronto, desenforme e polvilhe o restante do coco ralado em cima do bolo.

INGREDIENTES

Cobertura de Brigadeiro com Coco

01 Lata de Leite condensado

02 Caixinhas de Creme de Leite

50g de Coco ralado grosso.

MODO DE PREPARO

- Despeje em uma panela o leite condensado, o creme de leite e leve ao fogo baixo, e mecha até o ponto de cobertura.
- Após mexer e ficar no ponto de cobertura, despeja a cobertura sobre o bolo e polvilhe o coco ralado como decoração.



BOLO DE CASTANHA DE CAJU COM CHANTILLY

INGREDIENTES

Massa

01 Colher (**sopa**) de manteiga

03 Ovos pequenos **02 Xícaras** de Açúcar

01 Xícara de Chá de Leite de coco **03 Xícaras** de Farinha de Trigo

01 Colher de Sopa de Fermento em pó **01 Xícara** de Castanha do Caju Trituradas

MODO DE PREPARO

- Em uma vasilha bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme leve.
- Ainda batendo, acrescente os ovos, um de cada vez e com a batedeira em velocidade baixa, vá acrescentando a farinha, alternando com leite de coco.
- Após misturar bem, tire da batedeira, acrescente as castanhas e o fermento em pó.
- Leve para o forno pré-aquecido em (180º) em torno de 40 a 50 minutos.
- De forma decorativa faça uma leve camada de chantilly com as castanhas trituradas por cima.


www.vamosacozinha.blo

BOLO DE CAPPUCCINO COM COBERTURA

INGREDIENTES

Massa

03 Ovos pequenos **01 Xícara** de chá de leite
04 Colheres de sopa de margarina **02 Xícaras** de Açúcar
02 Colheres de Sopa de Fermento **03 Xícaras** de Farinha de Trigo
01 Colher de sopa de cappuccino **01 Xícara** de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

- Leve para o liquidificador todos os ingredientes e bata até ficar homogênea.
- Em seguida coloque a massa em uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
- Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média de (180°) por cerca de 35 a 40 minutos.

INGREDIENTES

Cobertura

01 Lata de creme de leite
02 Colheres de sopa de açúcar
02 Colheres de Sopa de chocolate em pó
01 Colher de sopa de cappuccino

MODO DE PREPARO

- Leve para uma panela todos os ingredientes.
- Em seguida leve para o fogo médio e mecha bem, até ficar uma mistura homogênea.
- Fure o bolo com um garfo e despeje a metade da mistura sobre ele (até ficar bem molhadinho)
- Volte a outra metade ao fogo até engrossar.
- Despeje novamente sobre o bolo.
- Como implemento polvilhe o bolo com canela em pó.



BOLO ZEBRA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Massa

03 Ovos pequenos **01 Xícara** de chá de Farinha de Trigo
05 Colheres de sopa de margarina **01 Colher** de Fermento em pó
02 Xícaras de Açúcar **04 Colheres** de Chocolate em pó
01 Colher de Essência de Baunilha Margarina e Farinha de trigo para untar e
01 xícara (chá) e 1/3 de Leite

MODO DE PREPARO

- Separe as claras da gema e reserve.
- Em uma batedeira, bata as claras em neve e reserve.
- Leve as gemas, a margarina, o açúcar e a essência de baunilha e bata em velocidade média.
- Sem parar de bater, acrescente o leite, e a farinha até ficar bem homogênea.
- Com uma colher, misture delicadamente o fermento e as claras em neve.
- Divida a massa em duas partes, e em uma delas, misture o chocolate em pó.
- Unte e enfarinhe a forma e acrescente uma massa por vez na forma, despejando do meio para as laterais da forma.
- Leve ao forno pré-aquecido em temperatura média (180º) por cerca de 30 a 40 minutos.

INGREDIENTES

Cobertura

01 Xícara de Chá de Chocolate em Pó. **01 Colher** de sopa de leite
1/2 Xícara de Chá de açúcar
02 Colheres de Sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

- Leve todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo.
- Misture e deixe derreter e ficar homogênea toda a cobertura.
- Por último, regue o bolo com a calda de chocolate.



Bolos típicos e personalizados

Espero que tenha gostado dessa Apostila que desenvolvi com muito carinho para que assim como eu, você possa vender mais com Bolos caseiros

Aaah e pra você minha aluna, tenho uma super surpresa!!!!

Acabamos de lançar o curso mais completo e ÚNICO no mercado, sobre fabricação de bolos de festa

CURSO ONLINE BOLOS DE FESTA ESPECIAL CHOCOLATE

Olha peço que você ao menos dê uma olhada, essa oferta é exclusiva!!!!
Clique no ícone abaixo e saiba mais...

Clique aqui para conhecer !!!

Desejamos que você alcance e conquiste tudo que almeja.