Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Lari
BOLOS ARTESANAIS
• DESDE 2013 •

Bolos típicos & Regionais



Curso Bolos Artesanais - **2˚ Edição**

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Lari

BOLOS ARTESANAIS

•DESDE 2013•

Olá,

É com imenso carinho e gratidão que dedico meu conhecimento adquirido a cada dia nessa jornada de minha vida a você.

A paixão pelos bolos veio em mistura do desespero ao amor, do fundo do poço ao ressurgimento, das dificuldades ao descobrimento. Juntei o útil ao agradável de conciliar esse amor por cozinhar e inventar e como num estalo e empurrão de coração de mãe que foi a qual sugeriu de fazer bolos caseiros para vender, dei início a essa jornada doce da confeitaria caseira e artesanal.

Esse curso dedicado a temas típicos e regionais tem o intuito de proporcionar uma nostalgia magica pelo mundo da confeitaria simples, trazendo o confort food de nossas raízes de uma maneira moderna, sem atalhos e mistérios.

Vamos iniciar nosso sonho.



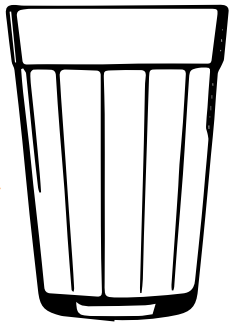
Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Equivalências de Peso e medidas:



Copo de Requeijao
250ml

Copo Americano
150ml



Xícara de Chá
240ml



Colheres



De Servir



De Sopa



De Sobremesa



De Chá



De Café

Xícara de Café
180ml





De Chá



De Café

Pontas de Colheres

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Açúcar Refinado
1 Xícara - 180g
1/2 Xícara - 90g
1/3 Xícara - 60g
1/4 Xícara - 45g
1 Colher (sopa) - 15g

Açúcar De Confeiteiro
1 Xícara - 130g
1/2 Xícara - 65g
1/3 Xícara - 45g
1/4 Xícara - 35g
1 Colher (sopa) - 20g

Açúcar De Impalpável
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 15g

Açúcar De Mascavo
1 Xícara - 130g
1/2 Xícara - 65g
1/3 Xícara - 45g
1/4 Xícara - 35g
1 Colher (sopa) - 25g

Açúcar De Granulado
1 Xícara - 200g
1/2 Xícara - 100g
1/3 Xícara - 65g
1/4 Xícara - 50g
1 Colher (sopa) - 20g

Açúcar Cristal
1 Xícara - 210g
1/2 Xícara - 105g
1/3 Xícara - 70g
1/4 Xícara - 55g
1 Colher (sopa) - 20g

Farinha De Trigo
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 15g

Farinha Integral
1 Xícara - 120g
1/2 Xícara - 60g
1/3 Xícara - 40g
1/4 Xícara - 30g
1 Colher (sopa) - 20g

Farinha De Centeio
1 Xícara - 105g
1/2 Xícara - 55g
1/3 Xícara - 35g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 10g

Aveio Em Flocos Finos
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 35g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 15g

Fubá Mimoso
1 Xícara - 150g
1/2 Xícara - 80g
1/3 Xícara - 55g
1/4 Xícara - 40g
1 Colher (sopa) - 20g

Amido De Milho
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 10g

Líquidos (água, leite, óleo, etc.)
1 Xícara - 240g
1/2 Xícara - 120g
1/3 Xícara - 80g
1/4 Xícara - 60g
1 Colher (sopa) - 15g

Mel / Glucose De Milho
1 Xícara - 300g
1/2 Xícara - 150g
1/3 Xícara - 100g
1/4 Xícara - 75g
1 Colher (sopa) - 15g

Manteiga (ou gordura vegetal)
1 Xícara - 200g
1/2 Xícara - 100g
1/3 Xícara - 65g
1/4 Xícara - 50g
1 Colher (sopa) - 20g

Leite Em Pó Integral
1 Xícara - 100g
1/2 Xícara - 50g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 25g
1 Colher (sopa) - 15g

Polvilho Azedo
1 Xícara - 180g
1/2 Xícara - 90g
1/3 Xícara - 60g
1/4 Xícara - 45g
1 Colher (sopa) - 25g

Chocolate Em Pó/Cacau
1 Xícara - 90g
1/2 Xícara - 45g
1/3 Xícara - 30g
1/4 Xícara - 20g
1 Colher (sopa) - 15g

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Sumário

Bolo de pamonha Salgado 01

Bolo Caipira Salgado 02

Bolo de milho Mineiro 03

Bolo de fubá caramelizado 04

Bolo paçoquita gourmet 05

Bolo grude na folha de bananeira 06

Bolo pega marido 07

Bolo pudim de fubá com milho da Roça 08

Bolo de fubá Cremoso 09

Cuca Cartola com doce de Leite 10

Cuscuz doce de tapioca 11

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Bolo pamonha salgado

Massa:

6 espigas de milho. (Aproximadamente 750g)
4 ovos
1 xicara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de açúcar.
100 g de queijo meia cura ralado.
1 colher de fermento.

Recheio:

100g de calabresa ralada
100g de queijo meia cura ou mussarela ralado
Cheiro verde a gosto
50 g de parmesão ralado

Modo de Preparo:

Descasque e debulha o milho e separe as palhas mais bonitas para ir à forma. Bata no liquidificador o milho, ovos, oleo, sal e açúcar até processar totalmente o milho. Depois adicione a farinha e fermento e bata o suficiente até se misturar. Por último coloque o queijo misturando a massa com a ajuda de uma espátula.

Na forma unte com manteiga e farinha ou desmoldante e vai colocando as palhas de maneira contrária (IMPORTANTE COLOCAR A PALHA DE MANEIRA CONTRARIA PARA ELA NAO ENTRAR NO BOLO) para que ela não enrole e entre no bolo. Forre bem com a palha para que o bolo não tenha contato com a forma e grudar,
Deixe a palha dois dedos pra cima da forma para ficar com o aspecto de como se fosse uma flor.
Para rechear, coloque 3/4 da massa do bolo na forma, em seguida distribua a calabresa, queijo e cheiro verde. Depois com o restinho da massa, cubra o recheio para ficar tampado. Finalize com queijo parmesão e cheiro verde a gosto. Asse por 45 min em média, variando de forno para forno.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Bolo Caipira Salgado

Massa:

3 ovos
3 colheres (sopa) de fubá mimoso
2 xicaras (chá) de farinha
1 colher (sopa) de açúcar
1 caldo de galinha
1 xicara (chá) de leite
1 colher (sopa) de manteiga
6 colheres (sopa) de azeite
½ lata de milho verde escorrida
1 colher (sopa) de fermento em pó
Pimenta do reino a gosto

Recheio:

150 g de presunto
150 g de mussarela
Cheiro verde a gosto
50 g de azeitonas picadas
½ lata de milho verde escorrido
400 g de bacon em fatias (opcional)
(para forrar a forma)

Modo de preparo:

Inicie forrando o fundo de uma forma com fatias do bacon. Reserve.
No liquidificador bata todos os ingredientes da massa exceto farinha e o fermento. Transfira o liquido a uma vasilha e assim adicione a farinha e fermento mexendo o suficiente até se misturar. Adicione os ingredientes do recheio a massa e distribua na forma forrada com bacon.
Leve para assar por aproximadamente 45 minutos ou até que espetando o palito ele saia limpo.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Bolo de Milho Mineiro



Massa:

4 Ovos
1 Lata de leite condensado
1 Xicara (chá) de óleo
2 Latas de milho com o liquido
200 ml De leite de coco (1 garrafinha)
100 g De queijo meia cura
4 Colheres (sopa) de milharina
2 Colheres (sopa) de açúcar
1 Colher (sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes exceto fermento por aproximadamente 3 minutos até que triture bem o milho. Em seguida adicione o fermento e bata apenas para se misturar.
Adicione o liquido em uma forma untada e leve para assar por aproximadamente 45 minutos quando estiver bem corado.
Essa massa cresce bastante, depois ele assenta na borda da forma e abaixa um pouco.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Bolo **Fubá Caramelizado**

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Bolo de fubá caramelizado

Massa:

4 ovos
1, ½ copo de açúcar
1 copo de óleo
1 copo de leite
1 copo de fubá mimoso
1 copo de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda de caramelo:

2 xicaras de açúcar.

Recheio:

100 g de mussarela ralada
Goiabada a gosto picadas e passada na farinha.

Modo de Preparo:

Em uma panela a parte, faça o caramelo. Depois despeje na forma espalhando por toda a forma e lateral. Reserve.
Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa, exceto a farinha e fermento por aproximadamente 3 minutos. Depois acrescente a farinha e fermento e bata o suficiente até se misturar.
Despeje ¾ da massa pela forma, recheie com goiabadas picadas e mussarela, depois despeje a massa restante. Leve para assar por aproximadamente 45 min até que espetando o palito ele saia limpo.
Desenforme ainda quente. Se preferir esquente o fundo da forma para facilitar desenformar.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Bolo Paçoquita Gourmet

(Dadinho)

Massa:

3 ovos
1 copo de açúcar
1 copo de óleo
1 copo de leite
2 copos de farinha
2 colheres (sopa) de cacau 100%
5 paçocas rolhas esfareladas
1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura:

1 colher de manteiga
1 lata de leite condensado
1 caixinha (200ml) de creme de leite
5 paçocas rolhas esfareladas.
50 g de chocolate amargo

Modo de preparo:

Bata no liquidificador os ovos, açúcar, cacau, óleo e leite por aproximadamente 3 minutos, depois transfira o liquido em uma vasilha, adicione a farinha, paçoca e fermento mexendo o suficiente até se misturar.
Transfira a massa para uma forma untada, leve para assar por aproximadamente 45 minutos até que espetando o palito ele saia limpo.
Para a cobertura leve ao fogo baixo todos os ingredientes exceto o chocolate, até ficar em ponto de brigadeiro mole. Em seguida adicione o chocolate e mexa até derreter. Despeje por cima do bolo e decore com paçocas esfareladas.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Bolo **Grude Na Folha De Bananeira**

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Bolo Grude na folha de bananeira

Massa:

1 kg de goma de tapioca
2 cocos ralados (aproximadamente 500g)
50g de coco em pedacinhos
400 ml de leite de coco
2 xicara (chá) de açúcar
1 ovo
2 colheres (sopa) de manteiga derretida

Folhas de bananeira cortadas em tira opcional.

Modo de preparo:

Unte uma forma e forre as laterais e o fundo com folha de bananeira. Reserve.
Com a mão misture o coco e o açúcar até formar uma massa molhada, em seguida adicione a goma e mexa até formar uma pasta viscosa e liquida, por fim adicione o ovo, leite de coco e manteiga até se misturar por completo. Adicione com cuidado na forma untada e forrada com a folha de bananeira e leve para assar por aproximadamente 50 minutos até ficar firme e corado.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Bolo **Pega Marido**

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Bolo Pega Marido

Massa:

1 lata de leite condensado
400 ml de leite de coco
2 xicara (chá) de leite
¾ de xicara (chá) de açúcar
4 ovos
3 colheres (sopa) de margarina
2 xicaras (chá) de farinha de trigo

Cobertura:

1 vidro de leite de coco
1 lata de leite condensado
100 g de coco ralado

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador por aproximadamente 3 minutos. Unte uma forma com manteiga e farinha e leve para assar por aproximadamente 50 minutos até que espetando o palito ele saia limpo.
Para a cobertura: leve todos os ingredientes ao fogo baixo até engrossar. Despeje por cima do bolo.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - [illegible]4-07



Bolo fubá com milho da roça

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Bolo pudim de fubá com milho da roça

Massa:

2 ovos
¾ copo de açúcar
½ copo de óleo
½ copo de leite
½ copo de fubá mimoso
½ copo de farinha
1 colher de fermento.

Caramelo:

2 xicaras (chá) de açúcar

Pudim:

1 lata de milho escorrido
1 caixinha de creme de leite
1 lata de leite condensado
2 ovos

Modo de preparo:

Faça um caramelo com o açúcar e despeje no fundo da forma. Reserve
Bata todos os ingredientes do pudim até dissolver bem o milho, (Coe se preferir),
E, seguida despeje o liquido do pudim na forma e reserve.
Bata no liquidificador todos os ingredientes da massa, exceto a farinha e fermento por aproximadamente 3 minutos. Depois acrescente a farinha e fermento e bata o suficiente até se misturar. Despeje por cima do pudim e leve para assar em banho maria por aproximadamente 55 minutos até que espetando o palito ele saia limpo.
Desenforme depois de frio.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Bolo de fubá Cremoso

Massa:

3 ovos
800 ml de leite
2 colheres (sopa) de manteiga
2 copos de açúcar
100 g de queijo parmesão
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
1, ½ copo de fubá mimoso
1 colher (sopa) de fermento em pó



Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador por aproximadamente 3 minutos, em seguida Transfira o liquido para uma forma untada e leve para assar por aproximadamente 40 minutos.
Atenção: Asse colocando este bolo cru no forno já bem quente pré-aquecido no máximo. Entrou no forno abaixe para 200º. Asse por aproximadamente 40 minutos se for em forma de furo ou 30 min se for em forma tabuleiro. Ele não chega a dourar pra valer, nasce clarinho. Bolos de fubá com creminho, a cada 5 minutos de forno o creme seca e vira bolo. Então desligue assim que der o tempo.



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Bolo **Cuca Cartola Com Doce De Leite**

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Cuca Cartola com Doce de leite

Farofa:

2 xicaras (chá) de farinha
1 xicara (chá) de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de fermento
1 colher (chá) de canela (opcional)



Recheio:

8 bananas pratas ou nanica cortadas em horizontal ao meio
Doce de leite a gosto
150 g de mussarela ralada

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes com a ponta dos dedos até formar uma farofa. Reserve
Em uma forma tamanho 20 com fundo removível adicione 1/3 da farofa, em seguida recheie com as bananas fatiadas, doce de leite a gosto e metade da mussarela, repita o procedimento novamente e finalize a última parte com a farofa.
Leve para assar por aproximadamente 40 minutos.
Aguarde 15 minutos para desenformar.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07



Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Cuscuz de tapioca

Massa:

1 litro de leite integral
200 ml de leite de coco
1 lata de leite condensado
500 g de tapioca granulada
50 g de coco ralado



Cobertura:

leite condensado a gosto
Coco ralado para polvilhar

Modo de preparo:

Em uma vasilha ou panela adicione o leite, leite condensado e leite de coco e leve ao fogo ou micro-ondas apenas para amornar. Depois de morno adicione a tapioca e coco ralado, mexa por aproximadamente 3 minutos até todos os ingredientes se misturar. Despeje em uma forma untada com óleo e leve para a geladeira por aproximadamente 8 horas.
Passado o tempo, desenforme e regue com leite condensado e coco.

Licensed to Mary Gleyce Ramos Ferreira - marygleycep@gmail.com - 045.615.574-07

Agradecimentos

Quero agradecer a todos que adquiriram esta apostila (e-book) ou qualquer um dos meus outros cursos de bolos artesanais. Gratidão enorme pela confiança adquirida em tão pouco tempo, e espero que todos sejam abençoados. Que vocês levem o aprendizado deste curso para a vida toda. Que não nos falte motivação para seguir adiante, sempre com nossos sonhos. Pois tenho certeza que todos vocês são capazes de ir muito mais longe. Boa sorte hoje e sempre. Obrigado, até mais.

Larissa Cristy

Lari

BOLOS ARTESANAIS

• DESDE 2013 •

DESIGN POR: **FERNANDA ALVES**
nanda.sa@icloud.com | (81) 9 9906-7571