

Um Bolo por Dia

Receitas caseiras para fazer para sua família.

Eide Lobo



Sumário

Apresentação----------03
Dicas importantes----------04
Bolo de cenoura----------07
Bolo de cenoura sem glúten----------09
Redvelvet----------10
01.Bolo cremoso de fubá----------11
02.Fubá cremoso----------12
Bolo de milho cremoso----------13
Bolo de milho de lata----------14
Bolo de iogurte----------15
Bolo de laranja fofinho----------16
Bolo de limão (verde)----------17
Bolo fofinho de limão----------17
Bolo de maracujá----------18
Bolo nuvem de ninho----------19
Bolo de banana fitnes----------20
Bolo de banana----------21
Bolo de banana sem leite(sem trigo e sem açúcar). ------22
Bolo de milharina----------23
Bolo mesclado----------24
Bolo formigueiro----------25
Bolo Romeu e Julieta----------26
Bolo de queijo----------27
Bolo de paçoca----------27
Bolo churros----------28
Bolo perfumado de maçã ----------29
Bolo de macaxeira----------31
Massa branca coringa (Eu quero Bolo)---------31
Bolo perfeito de chocolate----------32
Bolo de aipim----------34
Bolo mangulão----------35
Bolo de café----------35
Bolo de chocolate (Variação do redvelvet)-----36









Apresentação

Conheça Minha Historia

Olá! Meu nome é Eide Lobo, tenho 31 anos, sou esposa, mãe, dona de casa e confeiteita da Eu quero bolo.
E é com muito prazer, que eu apresento a vocês, a minha melhor seleção de receitas de família e amigos.

Receitas testadas e aprovadas por mim.
Eu dei o nome de "Um bolo por dia", pois você podem escolher um bolo perfeito para cada dia da semana.
Eu acredito que fazer bolo é uma arte, e servir bolo para quem amamos é uma prova linda de afeto.

Um bolo por dia!!!

Dicas importantes:

1-Prefira assar as massas em mais de uma forma, a não ser que essa tenha um furo no meio.

2-Bolos assados em mais de uma forma, assam mais rápido, não ficam escuros, não correm o risco de ficar cru no meio, e não criam aquelas cascas duras nas bordas.

3-Não abra antes de 30 minutos

4-Só enfie o palito se tiver certeza que não está mole ainda.

5-Para saber, bastar encostar a ponta dos dedos bem devagar e dar uma leve pressão, se não estiver mole põe enfiar o palito.

6-Após assadas deixe esfriar cobertas com um pano levemente úmido, assim o ar do ambiente não retira a umidade da sua massa.

7-Depois de fria, se não for usar de imediato, enrole num plástico filme e guarde fora ou dentro da geladeira.

8-As massas podem ficar até dois dias fora da geladeira, e podem ser armazenadas dentro da geladeira por cinco dias.

9-Pode lacrar muito bem a massa e congelar por até três meses.

10-Quando for utilizar a massa congelada, retire cedo da geladeira e deixe voltar a temperatura ambiente, para só então utilizar. As massas quando descongeladas, tendem a ser mais úmidas. Se for congelar, anote a data.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Dúvidas frequentes:

Porque meu bolo não cresceu?

Um dos motivos é o fermento vencido. É sempre bom checar a validade e guarda-lo em local seco e ao abrigo de luz.

Você pode testar o fermento químico, colocando uma colher de chá num pouco de agua morna, se borbulhar bastante, está bom. Caso contrário, ou está velho ou úmido.

Não guarde o fermento na geladeira.

Porque meu bolo cresce torto?

Isso pode acontecer quando o forno não for preaquecido corretamente, o calor não se distribui por igual, o que pode resultar em um bolo deformado. A dica é, antes de assar, deixe o forno esquentar por 10 minutos. Misturar a massa de maneira errada também causa problemas. Para não correr risco, ao adicionar o fermento, peneire-o junto com a farinha. Quando despejar a massa na fôrma, procure nivelar com uma colher, dê algumas batidinhas nas laterais para as bolhas de ar saírem e para o bolo crescer de maneira uniforme.

Meu bolo afundou no meio, porque?

Provavelmente você abriu o forno enquanto a massa crescia. Isso faz com que a temperatura do forno caia a massa não mantém a estrutura e afunda. Outro problema é o excesso de fermento, que faz o bolo crescer sem firmeza, ou de líquidos, que deixam a massa mole. “Forno muito quente também faz com que a massa afunde”.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Porque meu bolo ficou pesado?

Você deve ter batido demais a massa depois de adicionar a farinha. “Quando a receita fala ‘misture até ficar homogêneo’, mexa até não ver mais a farinha. Depois, pare. Se continuar surge uma liga que torna o bolo pesado”. Outro erro: exagerar na quantidade de ingredientes gordurosos.

Manchas brancas na massa.

A massa não foi misturada corretamente e, nesses pontos, há excesso de farinha. Se o bolo for de chocolate, as manchas são resultado da massa não misturada ao cacau. Evite, peneirando sempre a farinha (junto com o fermento e o cacau).

Meu bolo esfarela muito.

Ele secou demais no forno ou a formulação está errada. No primeiro caso, atenção ao tempo de cozimento e à temperatura do forno. No segundo, cuidado com o excesso de farinha ou manteiga ou com a quantidade de bicarbonato de sódio.

Meu bolo rachou.

A temperatura do forno pode estar muito alta. “Nesse caso, cria-se rapidamente uma ‘película’ mais firme na superfície e o centro fica cru”. “Conforme o calor entra na massa crua, mais o fermento força para reagir, a massa rasga a película, causando o efeito rachado.” Para evitar, siga a temperatura recomendada. Fôrmas muito pequenas com quantidade excessiva de massa causam o mesmo problema.

Então, vamos lá?

Quando eu me casei, eu não sabia cozinhar nada.

Quando eu digo nada, é nada mesmo.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Minha sogra foi uma benção na minha vida, eu poderia escrever por horas sobre ela aqui, rsrsr.

Ai para ser ainda mais perfeita, ela escreveu um livro de receitas e me presenteou. São tantas receitas maravilhosas, receitas que eram da mãe dela.

Dentre todos esses bolos, o de cenoura, meu Deus... É Maravilhoso e é sem dúvida o meu favorito.

Bolo de cenoura da Lelena. (Uso nos bolos vulcão)



Foto ilustrativa

Pré-aqueça o forno a 180 graus

2 cenouras médias/310g (cruas)

4 ovos

1 xicara de óleo

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

2 xicaras de açúcar cristal

3 xicaras de farinha de trigo peneirado

1 colher de fermento

Modo de fazer:

Bata no liquidificador os três primeiros ingredientes, até formar um creme.

Despeje numa tigela e acrescente o açúcar, misture bem, acrescente a farinha de trigo aos poucos, misturando bem e por último o fermento.

Leve para assar até o palito sair seco.

Forma de 30x40

Calda para bolo de cenoura

6 colheres de sopa de leite integral

6 colheres de sopa de chocolate em pó

6 colheres de sopa de manteiga

6 colheres de sopa de açúcar

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Corte quadradinhos e derrame a calda encima.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo De Cenoura sem glúten

Ingredientes:

3 cenouras

4 ovos

2 xicaras de açúcar

2 xicaras de farinha de arroz

1 colher de sopa de fermento em pó

½ de óleo

Modo de preparo

Colocar tudo no liquidificador e bater, depois é só colocar em uma forma untada e assar ate enfiar um palito e sair seco.

Depois de frio colocar calda de chocolate.

Calda

10 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro

5 colheres de sopa de chocolate Nestlé do padre, água para dar ponto de calda grossa.

Modo de preparo:

Misturar o chocolate e ir acrescentando água aos poucos, até formar um creme grosso.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Red velvet (Receita Eu quero Bolo)



350g de Farinha de trigo
300ml de Leite
340g de Açúcar refinado (2 xícaras)
200g de Manteiga ou margarina sem sal(1 xícara)
3 Ovos
10g de Chocolate em pó 50% cacau (1 colher de sopa)

15g de Fermento em pó (1 e 1/2 colher de sopa)
Corante vermelho, o quanto baste.
10g de Essência de baunilha (1 colher de sopa)
1 colher de sopa de vinagre branco

Modo de fazer:

Mistura o leite com o vinagre e reserva. (Buttermilk caseiro)
Na batedeira junte o açúcar refinado com a manteiga e bata até obter um creme esbranquiçado, junte os ovos um por um, bata mais até ficar homogêneo, reserve.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Numa vasilha peneire o trigo, o chocolate e o fermento, misture tudo e junte aos poucos na mistura da batedeira com o leite (buttermilk) aos poucos, acrescente a baunilha. Misture bem de baixo para cima delicadamente. Por último o corante vermelho Gel. A quantidade que vc achar que basta.
Misture muito bem delicadamente.
Asse numa forma untada com desmoldante em forno pré-aquecido a 180°.
Não abra antes de 30min, antes de espetar o palito encoste o dedo pra ver se a massa está firme, só enfia o palito se a massa estiver firme, senão murcha. Não deixe assar demais, senão fica com as bordas escuras.

01. Bolo cremoso de fubá

Pré-aqueça o forno a 180 graus.

INGREDIENTES

3 ovos

700ml de leite integral

2 colheres de sopa de manteiga

2 xicaras de chá de açúcar (240ml)

1 xicara de chá de fubá

3 colheres de sopa de farinha de trigo

50g de parmesão ralado (usei faixa azul)

1 colher de sopa de fermento

Bata tudo no liquidificador, coloque numa forma untada e farinhada.

Usei uma forma de 22cm com buraco no meio.

Asse até dourar, aproximadamente 1 hora, vai depender do seu forno.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Se o seu forno for muito quente, asse em 160 graus.

02 Bolo fubá cremoso

4 ovos

2 colheres de sopa de manteiga

4 xicaras de leite integral

2 e ½ de (chá) de açúcar peneirado

1 xícara de (chá) de fubá (mimoso) peneirado

1 xícara de (chá) de farinha de trigo peneirado

100g de parmesão ralado (usei faixa azul)

1 colher de sopa de fermento

Modo de fazer

Em uma vasilha misture o açúcar, o fubá e o trigo, reserve.

No liquidificador, bata os ovos, a manteiga, o leite, o queijo parmesão ralado e os secos que foram peneirados.

Bata até a massa ficar homogêneo.

Misture o fermento delicadamente com uma espátula.

Asse em forma de 22cm com furo no meio, untada e enfarinhada com fubá, por aproximadamente 40 minutos ou até dourar. Ele fica molinho no meio, espere esfriar bem para desenformar.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo de milho cremoso

Pré-aqueça o forno a 180 graus.

INGREDIENTES:

2 copos de milho verde (lata ou espiga)

2 copos de açúcar

400ml de leite de coco

4 ovos

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de fermento

¼ de copo de óleo

1 pitada de sal

1 pacote de coco ralado

MODO DE FAZER

Bata no liquidificador o milho, o açúcar e o leite de coco por mais ou menos 2 min, não precisa peneirar.

Acrescente os outros ingredientes, bata mais um pouco e por ultimo o fermento.

Colocar em assadeira untada e levar para assar por aproximadamente 45min. Ele demora mais tempo que um bolo tradicional.

Receita maravigold.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo de milho de lata

1 lata de milho sem a água

A mesma medida da lata de leite integral

3 ovos

1\2 da lata de óleo

1 lata de açúcar

1 lata de fubá fino

1 colher de sopa de fermento

MODO DE FAZER

Bater tudo, menos o fermento no liquidificador, misture ele separado, so para misturar.

Asse numa forma de 24 cm de diâmetro, em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 50 minutos.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo de iogurte



3 ovos

1 pote de iogurte natural 170g

2 potes de açúcar (mesmo pote do iogurte)

2 potes de farinha de trigo

½ pote de óleo (usei girassol)

1 colher de sopa de fermento

MODO DE FAZER

Em uma bacia, misture os ovos, o açúcar, o óleo e o iogurte, por ultimo a farinha peneirada e o fermento.

Leve para assar numa forma untada e enfarinhada, em forno pré-aquecido a 180°.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo de laranja fofinho

Pré-aqueça o forno a 180 graus

INGREDIENTES

3 ovos

1 laranja pera grande (suco e raspas)

3\4 de xicara de chá de óleo (180ml)

1 e 1\2 xicara de chá de açúcar

1 e 1\2 xicara de chá de trigo sem fermento

1 colher de sopa de fermento

Pitada de sal

Peneire o trigo e o fermento.

Bata os quatro primeiros ingredientes no liquidificador, despeje numa bacia e adicione o trigo e o fermento, misture com um fuê.

Se a massa ficar grossa, devido a laranja não ter tanto suco, pode acrescentar um pouco de leite.

Asse por aproximadamente 40min. Ou até pressionar os dedos e estiver assado.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo de limão (verde)

Pré-aqueça o forno a 180 graus

4 ovos

1\2 xicara de óleo

1 xicara de açúcar

1 xicara de leite

1 caixinha de gelatina de limão

2 xicaras de trigo

1 colher de sopa de fermento

Bata os ovos, óleo e açúcar, acrescente a gelatina e reserve.

Em uma tigela peneire o trigo e o fermento, acrescente a mistura do liquidificador e misture com fue, adicione o leite misturando até ficar homogêneo.

Asse em forma untada e enfarinhada, por aproximadamente 35 minutos.

Bolo de limão fofinho

3 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara de (chá) de óleo (usei girassol)
1 pitada de sal
1/2 xícara (chá) de leite
raspas de 1 limão (sem a parte branca)
1/2 xícara (chá) de suco de limão
2 xícaras (chá) de farinha de trigo (sem fermento)
1 colher (sopa) fermento

Modo de fazer

Numa tigela, adicione os ovos, o açúcar e o óleo.

Misture tudo com a ajuda de um fuê.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Em seguida adicione o leite, as raspas de limão, o suco de limão e misture mais um pouco.

Depois junte a farinha de trigo e misture até que fique bem homogêneo, a pitada de sal e por último o fermento.

Asse numa forma untada e enfarinhada em forno pré-aquecido a 180°

BOLO DE MARACUJÁ

3 ovos

1 e ½ xícara de (chá) de açúcar

½ xícara de (chá) de óleo

¾ xícara de (chá) de suco concentrado de maracujá

1 e ½ xícara de (chá) de trigo

1 colher de sopa de fermento

Modo de fazer

Bater no liquidificador os ovos, o açúcar, acrescentar o suco de limão e o óleo, bater bem. Junte o trigo e bata até ficar homogêneo, por último o fermento, misture com uma espátula.

Leve para assar em forma untada e enfarinhada, a 180° até enfiar o palito e sair seco.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

BOLO NUVEM DE NINHO



5 claras em neve

5 gemas

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de trigo peneirado

1 xícara de leite ninho fervendo (dissolvido)

1 colher de sopa de fermento

Modo de fazer

Bata as claras em neve e reserve, bata as gemas e o açúcar até ficar um creme. Bata bem para sair o cheiro de ovo. Acrescentar aos poucos a farinha de trigo peneirada, o leite, o fermento e coloque as claras em neve por último delicadamente, encorpando com o fuê. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, até dourar.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo de banana (fitnes)

INGREDIENTES:

½ xicara de chá de farinha de arroz

½ xicara de chá de amido de milho

½ xicara de chá de quinoa em grãos (opcional)

2 colheres de chá de bicarbonato de sódio

½ xicara de chá de creme vegetal sem leite e sem sal

1 xicara de chá de açúcar

2 bananas maduras

2 colheres de chá de água ou leite de arroz

1 colher de chá de essência de baunilha

Óleo vegetal e amido de milho para untar.

MODO DE PREPARO:

Pré-aqueça o forno a 180°

Peneire a farinha de arroz, o amido de milho, a quinoa, o fermento e o bicarbonato.

Na batedeira, bata o creme vegetal e o açúcar por dois minutos.

Amasse as bananas e adicione a batedeira.

Adicione os secos, a agua ou leite de arroz e a essência. Misture bem ate ficar homogêneo, despeje na assadeira untada ate assar, aproximadamente 40min.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo de banana

4 ovos

1 xícara de chá de açúcar

150 g de manteiga ou margarina

2 xícaras de chá de farinha de trigo peneirada

1 xícara de chá de amido de milho

1 xícara chá de leite

1 pitada de sal

1 colher de sopa de fermento em pó

250g de queijo ralada grosso

12 bananas nanicas bem maduras, cortadas na diagonal.

(Quanto mais madura, melhor)

Misture as 6 colheres de açúcar com a canela e reserve.

Modo de fazer

Na batedeira, bata a manteiga, os ovos e o açúcar, até virar um creme esbranquiçado. Adicione a farinha e o amido aos poucos, intercalando com o leite. Adicione o sal e incorpore o fermento delicadamente, misturando com o fue.

Coloque uma parte da massa em fôrma redonda de 30cm aro removível, untada e enfarinhada. Coloque o queijo e metade da banana e polvilhe metade da mistura de açúcar com canela. Espalhe o restante da massa e cubra com o restante da banana e do açúcar com canela.

Asse em forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 40 minutos, ou até enfiar o palito e sair seco.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo de banana sem leite, sem trigo e sem açúcar.



2 bananas nanicas bem maduras, (quase estragando)

½ xicara de uvas passas pretas

2 ovos

¼ de xicara de óleo

1 xicara de aveia (flocos finos ou grossos)

1 colher de sopa de fermento

Modo de fazer

Bate tudo no liquidificador, por ultimo o fermento.

Se o seu liquidificador não for potente, misture os secos em uma bacia com um fue.

Asse em forma untada e enfarinhada, em forno pré-aquecido a 180°.

Ate enfiar o palito e sair seco.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

BOLO DE MILHARINA

3 ovos

300ml de leite de coco

100g de coco ralado

70g de parmesão ralado (usei faixa azul)

1 xicara de chá de açúcar

3 colheres de sopa cheia de manteiga

2 xicaras de milharina (flocos finos)

1 xicara de chá de trigo

1 colher de sopa de fermento

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata a manteiga, os ovos e o açúcar, bate até virar um creme esbranquiçado. Acrescente o leite de coco, o queijo ralado, a milharina e o trigo, bater por cerca de 4 minutos.

Por ultimo o fermento. Misture com uma colher mesmo.

Leve para assar em forma untada com manteiga, asse em forno pré-aquecido a 180° ate dourar.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

BOLO MESCLADO



3 gemas

3 claras em neve

1 xicara e ½ de açúcar

3 colheres de sopa bem cheias de manteiga

2 xicaras de farinha de trigo

1 xicara de maisena

300ml de leite integral

4 colheres de chocolate em pó (usei 50%)

1 colher de sopa de fermento

MODO DE FAZER

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve.

Novamente na batedeira, coloque as gemas, o açúcar e a manteiga, bata até ficar esbranquiçado.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Acrescente a farinha de trigo e a maisena peneirada, intercalando com o leite, bata com um fue delicadamente, adicione as claras em neve, mexendo com cuidado para não perder volume, por ultimo p fermento.

Coloque metade da massa numa assadeira untada e enfarinhada, a outra metade adicione o chocolate em pó, e mexa com cuidado, pois já tem fermento. Coloque o restante da massa encima da outra e de um leve misturada com um garfo, sem encostar no fundo da assadeira.

Asse em forno pré-aquecido a 180° até enfiar um palito e sair seco.

BOLO FORMIGUEIRO

3 gemas

3 claras em neve

1 xicara e ½ de açúcar

3 colheres de sopa bem cheias de manteiga

2 xicaras de farinha de trigo

1 xicara de maisena

300ml de leite integral

1 xicara de chocolate granulado

1 colher de sopa de fermento

MODO DE FAZER

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve.

Novamente na batedeira, coloque as gemas, o açúcar e a manteiga, bata até ficar esbranquiçado.

Acrescente a farinha de trigo e a maisena peneirada, intercalando com o leite, bata com um fue delicadamente, adicione as claras em neve, mexendo com cuidado para não perder volume, acrescente o fermento e por ultimo o granulado, mexa e leve para assar, em forno pré-aquecido a 180° até enfiar um palito e sair seco.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

BOLO ROMEU E JULIETA

3 ovos

Goiabada cortada em cubinhos

Queijo mussarela cortado em cubos

50g de queijo mussarela ralado

300 ml de leite de coco

2 colheres de sopa de coco ralado

70g de parmesão ralado (usei faixa azul)

1 xicara de chá de açúcar

3 colheres cheias de manteiga

2 xicaras de chá de milharina (mistura para cuscuz)

1 e ½ xicara de chá de trigo

1 colher de sopa de fermento

MODO DE FAZER

No liquidificador, bata manteiga, ovos e açúcar, até ficar um creme homogêneo, acrescente o leite de coco, o queijo ralado, a milharina e o trigo, bata bem por 4 minutos. Coloca o fermento e mistura com uma colher sem bater.

Coloquea massa em forma untada e enfarinhada adicione os cubos de queijo e goiabada, por ultimo encima da massa, jogue o parmesão ralado e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°.

Até enfiar o palito e sair seco.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo de queijo (Receita da minha aluna Jaqueline Carneiro)

6 ovos

1 xicara e ½ de leite

1 e menos de ½ xicara de óleo

4 xicaras de polvilho

200g de queijo

1 colher e meia de fermento

Modo de fazer:

Bater no liquidificador, óleo, leite e ovos.

Em uma vasilha, misturar o polvilho e o queijo, adicione o liquido, misture bem e por último o fermento.

Leve para assar em fogo pré-aquecido a 180°

Bolo de paçoca

3 ovos

½ xicara de óleo

1 xicara de leite

1 e ½ xicaras de açúcar

1 xicara de paçoca

2 xicaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

MODO DE FAZER

Bata tudo no liquidificador.

Asse em forma untada e enfarinhada a 180° por aproximadamente 30 minutos, ou quando o palito sair seco.

COBERTURA

1 lata de leite condensado

200g de doce de leite

1cx de creme de leite

1 colher de sopa de manteiga

2 paçocas esfareladas

3 paçocas esfareladas para enfeitar

Em uma panela cozinhe tudo, ate virar um brigadeiro mole, derrame sobre o bolo assado e decore com a paçoca.

Bolo de churros

3 ovos

100 g de manteiga

1 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de leite ninho dissolvido
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (sopa) de fermento em pó

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Modo de fazer

Em uma batedeira, bata os ovos, a manteiga e o açúcar até ficar um creme fofo. Desligue a batedeira e junte a farinha de trigo, o Leite ninho, a canela em pó e o fermento em pó e misture bem.
Asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos.
Decore com doce de leite.

Bolo perfumado de maçã

(Aprimorei a receita da Monique Mazier)



3 ovos

1 xícara (chá) óleo

1 xícara (chá) açúcar mascavo

1 xícara (chá) açúcar cristal

2 xícara (chá) de trigo sem fermento (pode usar metade de trigo integral)

4 maçãs descascadas e cortadas em cubos (reserve as cascas)

½ xícara (chá) castanhas (nozes, amêndoas, castanha do para)

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Pode ser um mix, ou somente uma das castanhas.

¼ xícara (chá) de uva passa (opcional)

½ xícara (chá) gotas de chocolate

1 colher de sopa de fermento

1 colher de chá de canela a gosto

Modo de fazer

Pré-aqueça um forno a 180°.

No liquidificador, bata os ovos, o óleo, os açucares e as cascas de maçã. Reserve.

Em uma vasilha, peneire a farinha e o fermento, junte a mistura do liquidificador e misture bem.

Polvilhe a canela sobre os cubos de maçã e acrescente na massa, por fim adicione a uva passa e as castanhas picadinhas.

Coloque a massa numa forma untada e enfarinhada por aproximadamente 40min, ou ate o palito sair seco.

Espere cerca de 10 min após retirar do forno para desenformar.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo de macaxeira

2 ovos

1 e ½ de xicara de açúcar

2 colheres de sopa de manteiga

200ml de leite de coco

500g de macaxeira crua ralada

Modo de fazer

Em uma tigela, misture o açúcar com os ovos e a manteiga, com ajuda de um fue.

Acrescente o leite de coco e misture bem. Em seguida, a macaxeira ralada, misture novamente. Asse numa assadeira untada e enfarinhada, em forno pré-aquecido a 180° até dourar.

Massa branca coringa (Eu quero Bolo)



Ingredientes:

4 ovos

1 xícara de açúcar

1⁄2 xícara de leite

1⁄2 xícara de óleo

2 xicaras de farinha de trigo s/fermento

1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de fazer

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bata no liquidificador os quatro primeiros ingredientes, em uma bacia junte a farinha de trigo com o fermento, acrescente a mistura do liquidificador aos poucos misturando bem com um “fuê” até conseguir uma mistura homogênea.

Use três formas de 15cm para assar a massa.

Use desmoldante se possível. Asse por aproximadamente 40 minutos em forno pré-aquecido a 180 °. Desenforme com cuidado para não quebrar.

Essa massa pode ser saborizada como você preferir.

(Essências e pastas saborizantes)

Para fazer na batedeira, ela perde estrutura, você pode usar em bolos caseirinhos.

(Nunca em bolos decorados que tenham recheios pesados).

Bolo perfeito de chocolate



Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Ingredientes

100g de Ovos (2 ovos grandes)
115g de Óleo
115g de Leite
20g de Vinagre de maçã
150g de Água (morna)
6g de Café Solúvel
30g de Cacau em Pó 100%
250g de Açúcar Refinado
250g de Farinha de Trigo
5g de Fermento em Pó
5g de Bicarbonato

Modo de fazer

Buttermilk

Junte o leite com o vinagre, não misture muito. Reserve (Ele precisa talhar)

Numa bacia, adicione os ovos, o óleo e o buttermilk e misture bem.

Na água morna dissolva o café solúvel e o cacau em pó, misture ate dissolver bem junte na bacia e misture com o fue. Acrescente o açúcar, misture e adicione a farinha de trigo peneirada, misture bem e cuidado para não empelotar. Por último o fermento e o bicarbonato. Misture delicadamente.

Divida em três assadeiras untadas e enfarinhadas de 15cm, asse em forno pré-aquecido a 180°ate enfiar o palito e sair seco.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo de Aipim



Ingredientes:

160g de açúcar

90g de manteiga sem sal

2 Gemas

50g de coco ralado fresco

30g de farinha de trigo sem fermento

250g de aipim ralado cru

200ml de leite de coco

20g de fermento em pó

2 claras em neve

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de fazer:

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme leve e homogêneo, sem parar de bater, acrescente as gemas uma a uma.

Sem bater, junte o coco, a farinha, o aipim e o leite de coco, por último, incorpore delicadamente o fermento e a clara em neve.

Coloque na forma untada e asse em forno pré-aquecido até dourar.

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

Bolo mangulão

3 ovos
150 ml de óleo
125 ml de leite
250 g de polvilho doce
Sal a gosto
1 colher (sopa) de fermento em pó
200 g de queijo minas curado ralado

Modo de fazer

Bater os cinco primeiros ingredientes no liquidificador.
Coloque em uma vasilha, acrescente o fermento e o queijo, misturar bem.
Asse em forma de buraco no meio untada com óleo.
Forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.
Gosto de comer quentinho com café.

BOLO DE CAFÉ



INGREDIENTES

3 ovos 240g de açúcar 180mL de óleo (usei girassol)

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

240mL de Café pronto

180g de trigo 40g de chocolate em pó 50% 15g de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma bacia junte os ovos, o açúcar e o óleo e mexa bem. Peneire o chocolate em pó com a farinha de trigo, acrescente aos poucos a mistura e mexa até dissolver por completo. Vai ficar uma massa mais pesada Acrescente o café e misture delicadamente até encorpar.

Por último acrescente o fermento. Coloque a massa em forma untada e polvilhada com chocolate em pó. (Opcional) Asse em forno preaquecido 200°C por cerca de 30 a 35 minutos ou até fazer o teste do palito no centro do bolo e ele sair limpo.

Bolo de chocolate (Variação do redvelvet)

350g de Farinha de trigo

300ml de Leite

340g de Açúcar refinado

200g de Manteiga ou margarina sem sal

3 Ovos

100g de Chocolate em pó 50% cacau

15g de Fermento em pó

1 colher de sopa de vinagre branco

Modo de fazer:

Mistura o leite com o vinagre e reserva. (Buttermilk caseiro)

Na batedeira junte o açúcar refinado com a manteiga e bata até obter um creme

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50

esbranquiçado, junte os ovos um por um, bata mais até ficar homogêneo, reserve.

Numa vasilha peneire o trigo, o chocolate e o fermento, misture tudo e junte aos poucos na

mistura da batedeira com o leite (buttermilk). Misture bem

de baixo para cima delicadamente.

Asse numa forma untada com desmoldante em forno pré-aquecido a 180°.

Não abra antes de 30min, antes de espetar o palito encoste o dedo pra ver se a massa está

firme, só enfia o palito se a massa estiver firme, senão murcha.

Fim..

Essas informações não podem ser duplicadas, comercializada ou compartilhada. Todo o direito reservado a EU QUERO BOLO.
Licenciado para: Karyne Santana de Araújo. E-mail: araujokaryne93@gmail.com CPF: 028.839.072-50