Gordices da Mah

MINI SÉRIE

de Bolos Caseirinhos

LIVRO DE RECEITAS

V.6

MINI SÉRIE
de Bolos Caseirinhos



BOLO DE BANANA

Ingredientes

·4 bananas bem maduras amassadas
·2 ovos inteiros
·100g de óleo de girassol
·130g de açúcar
·280g de farinha de trigo
·4g de canela em pó
·50g de leite integral
·12g de bicarbonato em pó

Gordices da Mah

Modo de fazer

Em um bowl, coloque as bananas amassadas, os ovos levemente batidos, o óleo, o açúcar e a canela, e mexa com a ajuda de um fouet, adicionando aos poucos a farinha e o leite. Por fim adicione o bicarbo-nato, mexendo bem.

Dica: Se preferir, troque metade do óleo por manteiga.
Dica 2: Se quiser fazer um muffin recheado, coloque na forminha parte da massa, uma colher de Nutella e outra parte de massa por cima e leve ao forno, fica uma delícia.

MINI SÉRIE de Bolos Caseirinhos



BOLO DE MARACUJÁ

Ingredientes

·4 ovos (claras e gemas separadas)
·370g de suco de maracujá
·250g de açúcar
·200g de margarina
·290g de farinha de trigo
·1cl de chá de vinagre branco
·15g fermento em pó
·1 pitada de bicarbonato em pó

Gordices da Mah

Modo de fazer

Bata na batedeira a margarina e o açúcar até homogeneizar, e vá adicionando as gemas uma a uma limpando sempre as laterais. Adicione então a farinha, o sal, o fermento e o suco do maracujá, mexa levemente com a espátula para agregar, e volte a bater por um minutinho e reserve. Bata as claras em neve, divida em 3 porções e agregue a massa parte por parte, sempre com delicadeza.

Dica: Se quiser cobrir com um uma calda de maracujá, açúcar e polvilho fica uma delícia.

MINI SÉRIE
de Bolos Caseirinhos



Gordices da Mah

BOLO DE CENOURA

Ingredientes

·4 ovos (claras e gemas separadas)
·400g de cenoura
·360g de farinha de trigo
·280g de açúcar
·200g de óleo
·15g fermento em pó

Ganache:
·500g de chocolate ao leite ou blend
·200g de creme de leite
(pelo menos 20% de gordura)

Modo de fazer

No liquidificador, adicione a cenoura, o óleo e os ovos, bata até virar um creme, em seguida adicione o açúcar e volte bater até ficar homogêneo e reserve. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em um bowl, adicione a mistura de cenoura, e agregue a farinha e o fermento aos poucos com a ajuda de um fouet. Por fim, agregue as claras em neve aos poucos.

Para cobertura, derreta o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos até ficar liquido, adicione o creme de leite, misture bem e cubra o bolo assado.

Dica: Decorado com brigadeiros boleados por cima, fica super bacana.

MINI SÉRIE
de Bolos Caseirinhos



BOLO DE FUBÁ

Ingredientes

- 4 ovos
- 100g de óleo
- 100g de margarina
- 250g de açúcar
- 125g de farinha de trigo
- 320g de fubá
- 15g fermento em pó
- 240g de suco de laranja

Gordices da Mah

Modo de fazer

No liquidificador, bata a manteiga, o óleo, o açúcar e os ovos até ficar liso, em seguida, ainda no liquidificador, adicione o fubá, a farinha, o fermento e o suco de laranja e volte a bater até ficar homogêneo.

Dica: Se gostar, pode colocar um pouco de erva doce no batimento para saborizar.



BOLO DE MILHO

Ingredientes

- 1 lata de milho sem a água
- 1 lata de flocos de milho
- 1 lata de açúcar
- 2 ovos
- ½ lata de leite
- ½ lata de óleo
- 15g fermento em pó
- 50g de coco ralado (opcional)

Gordices da Mah

Modo de fazer

No liquidificador, bata o óleo, o açúcar e os ovos até ficar liso, em seguida, ainda no liquidificador, adicione o milho, o leite, o floco de milho e o coco ralado, bata até ficar homogêneo, por fim coloque o fermento e bata rapidamente para misturar. Leve ao forno em uma forma untada com óleo e farinha.

Dica: Se preferir, pode substituir o coco ralado por queijo ralado, e adicionar pedaços de goiabada gelada na massa na hora de assar.

MINI SÉRIE de Bolos Caseirinhos



BOLO DUO DA MAH

Ingredientes

·4 ovos
·100g de manteiga
·330g de açúcar
·90g de óleo
·240g de leite integral
·360g de farinha de trigo
·12g fermento em pó
·35g de chocolate 50% cacau

Gordices da Mah

Modo de fazer

Na batedeira, adicione a manteiga, os ovos e o açúcar, e bata até clarear, em seguida adicione os ovos e volte a bater por cerca de 5 minutos. Adicione a farinha, o leite e o fermento e bata levemente para agregar. Divida a massa em duas partes, e em uma das partes adicione o chocolate em pó. Na hora de adicionar na assadeira, coloque um pouco da massa branca e um pouco da de chocolate de forma intercalada, com cuidado para não misturar muito.

Dica: Pode brincar com as duas massas como quiser na assadeira, para fazer diferentes desenhos e padrões.



ANOTAÇÕES