EBOOK

BOLOS CASEIROS



ESCOLA DA PANIFICAÇÃO

Chef Léo

APRESENTAÇÃO

Olá meus lindos, me chamo Leonardo Miguel Firmino tenho 32 anos. Sou padeiro há 15 anos, comecei nessa profissão como auxiliar, nunca fiz curso, mas fui crescendo na área. Tenho um canal no Youtube, Escola da panificação do chef Léo, e Apresento-lhes um ebook, com 20 receitas de bolos caseiros, cada receita rende 6 bolos de 18cm. Para você dar seus primeiros passos ou que já é da área.

BOLO DE QUEIJO

Receita:

- 1kg de Açúcar
- 10 ovos
- 450ml de óleo de soja
- 200g de queijo ralado
- 1kg de farinha de trigo
- 60g de fermento p/ bolo
- 700ml de leite integral



Modo de preparo:

Bater no liquidificador o açúcar, os ovos e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicionem o leite, e o queijo ralado, bata por mais 2 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, vá adicionando a farinha de trigo e o fermento, aos poucos, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE CENOURA

Receita:

- 1kg de açúcar
- 10 ovos
- 450ml de óleo
- 500g de cenoura
- 1kg de farinha de trigo
- 200ml de leite integral
- 60g de fermento p/ bolo



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicione leite e a cenoura, bata por mais 2 minutos até misturar.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo e o fermento, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE CHOCOLATE

Receita:

- 1kg de açúcar
- 10 ovos
- 450ml de óleo de soja
- 900g de farinha de trigo
- 100g de chocolate em pó 50%
- 60g de fermento p/bolo
- 700ml de leite integral



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicione o leite, bata por mais 2 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, adicione o chocolate, o fermento, e vá adicionando a farinha de trigo aos poucos, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE LARANJA

Receita:

- 1kg de açúcar
- 10 ovos
- Raspas de 3 laranjas
- 450ml de óleo de soja
- 1kg de farinha de trigo
- 60g de fermento p/ bolo
- 500ml de suco de laranja
- 200ml de leite integral



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicione o suco de laranja e o leite, bata por mais 2 minutos até misturar.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo e o fermento, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE ABACAXI

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar refinado
- 450ml de óleo de soja
- 200g de abacaxi
- 400ml de leite integral
- 1kg de farinha de trigo
- 60g fermento químico



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicione o leite e o abacaxi, e bata até que se dissolva totalmente.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo e o fermento, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE MAÇÃ

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar refinado
- 450ml de óleo de soja
- 200g de maçã
- 400ml de leite integral
- 1kg de farinha de trigo
- 60g fermento químico



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicione o leite e a maçã, e bata até que se dissolva totalmente.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo e o fermento, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE LIMÃO

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar
- 450ml de óleo
- 100ml de suco de limão
- Raspas de 2 limões
- 50g de gelatina de limão
- 1kg de farinha de trigo
- 600ml de leite integral
- 60g de fermento químico



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicione o leite, o suco de limão, e a gelatina, bata por mais 2 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo e o fermento, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE AMENDOIM

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar
- 450ml de óleo
- 200g de amendoim sem casca
- 600ml de leite integral
- 1kg de farinha de trigo
- 60d de fermento químico



Modo de preparo:

Bater no liquidificador o açúcar, os ovos e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicionem o leite, e amendoim, bata por mais 2 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo e o fermento, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE PAÇOCA

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar
- 450ml de óleo
- 300g de paçoca
- 600ml de leite
- 1kg de farinha
- 60g de fermento



Modo de preparo:

Bater no liquidificador o açúcar, os ovos e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicionem o leite, e a paçoca, bata por mais 2 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo, o fermento, por último adicione o granulado, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE FORMIGUEIRO

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar
- 450ml de óleo
- 150g de chocolate granulado
- 700ml de leite
- 1kg de Farinha de trigo
- 60g de fermento químico



Modo de preparo:

Bater no liquidificador o açúcar, os ovos e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicionem o leite, e amendoim, bata por mais 2 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo, o fermento, por último adicione o granulado, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE AMEIXA

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar
- 450ml de óleo
- 200g de pasta de ameixa
- 600ml de leite integral
- 1kg de farinha de trigo
- 6g de fermento químico



Modo de preparo:

Bater no liquidificador o açúcar, e o óleo, os ovos por 3 minutos, em seguida adicionem o leite, e a pasta de ameixa, bata por mais 2 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo, o fermento, por último adicione o granulado, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE MILHO

Receita:

- 10 ovos
- 800g de açúcar
- 400ml de óleo
- 1L de leite integral
- 1 lata de milho verde
- 500g de farinha de fubá
- 300g de farinha de trigo
- 50g de fermento químico



Modo de preparo:

Coloque a farinha de fubá e o leite de molho, em seguida bata no liquidificador com o açúcar, o óleo, os ovos e milho, bata bem até que o milho se dissolva por completo.

Leve a mistura para um recipiente, adicione o fermento, e farinha de trigo aos poucos, mexa levemente até a mistura ficar homogênea. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE MARACUJÁ

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar
- 450ml de óleo
- 300ml de suco de maracujá
- 400ml de leite integral
- 1kg de farinha de trigo
- 60g de fermento químico



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicione o leite e o suco de maracujá, e bata por mais 2 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo, o fermento, e com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE COCO

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar
- 200g de coco
- 150ml de leite de coco
- 400ml de óleo
- 500ml de leite integral
- 1kg de farinha de trigo
- 60g de fermento química



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicione o leite, o coco, o leite de coco, e bata por mais 3 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo e o fermento, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO NEGA MALUCA

Receita:

- 8 ovos
- 500g de margarina
- 500g de açúcar
- 500g de chocolate em pó (obrigatoriamente Nescau)
- 500g de farinha de trigo
- 700ml de água
- 60g de fermento químico



Modo de preparo:

Leve água com margarina ao fogo, até ferver.

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, e a solução de água e margarina, por 2 minutos.

Em um recipiente coloque o chocolate em pó, a farinha de trigo e o fermento, vá adicionando a mistura do liquidificador aos poucos, e com a ajuda de um fue vá unindo a massa levemente.

Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido a 180°C, deixe assar por 45 minutos.

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE IOGURTE

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar
- 450 ml de óleo
- 700g de iogurte natural
- 1kg de farinha de trigo
- 50g de fermento



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicione o iogurte natural, e bata por mais 2 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo, o fermento, e com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE NATA

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar
- 500g de nata
- 200ml de leite integral
- 1kg de farinha de trigo
- 60g de fermento químico
- 50g de queijo ralado



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, e o açúcar, por 3 minutos, em seguida adicione o leite, a nata, e bata por mais 2 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo e o fermento, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE MORANGO

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar
- 450ml de óleo
- 30g de gelatina sabor morango
- 200g de morango picado
- 600ml de leite integral
- 1kg de farinha de trigo
- 60g de fermento químico



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicione o leite, a gelatina, e bata por mais 2 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, adicione a farinha de trigo e o fermento, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Adicione os morangos picados, una a massa. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE BANANA

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar
- 450ml de óleo de soja
- 6 bananas nanicas
- 1kg de farinha de trigo
- 60g de fermento químico
- 600ml de leite



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicione o leite e a banana, e bata até que se dissolva totalmente.

Leve a mistura para um recipiente, vá adicionando a farinha de trigo aos poucos, e o fermento, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.

BOLO DE CREME DE LEITE

Receita:

- 10 ovos
- 1kg de açúcar refinado
- 450ml de óleo de soja
- 500g de creme de leite integral
- 200ml de leite integral
- 100g de queijo ralado
- 1kg de farinha de trigo
- 50g de fermento químico



Modo de preparo:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, e o óleo, por 3 minutos, em seguida adicione o leite, o creme de leite, e o queijo ralado, bata por mais 2 minutos.

Leve a mistura para um recipiente, vá adicionando a farinha de trigo aos poucos, e o fermento, com a ajuda de um fue, mexa levemente, para que a massa não perca volume. Passe a massa para formas untadas e polvilhadas.

Leve ao forno pré-aquecido em 180°C, por aproximadamente 35 a 40 minutos (esse tempo pode varear de acordo com seu forno).

Obs.: Após colocar o bolo para assar, não abra o forno até que passe 30 minutos.