



# E-BOOK

# Bo!os

# Juninos



**13 RECEITAS INCRÍVEIS**  
para que suas festas  
juninas sejam ainda  
mais felizes!



# **VOCÊ CHEGOU ATÉ AQUI PORQUE DEUS TE TROUXE E TE GARANTO, NÃO FOI POR ACASO! SEJA BEM-VINDO(A) !**

Conheça aqui, nessas linhas, um pouco de quem sou eu

Olá! Tudo bem? Deixa eu me apresentar para você.

Chamo-me Samira Nunes, sou casada com Leandro Nunes e mamãe do Lukas, do Samir e da Áurea. Sou formada em Gastronomia, com especialização em confeitaria e cursos de aperfeiçoamento no Brasil e em Londres, na Inglaterra. Atualmente, tenho alunos em mais de Vários países, tanto em cursos presenciais quanto online. Carrego em minha bagagem alguns anos de muitos estudos, técnicas, desenvolvimento e aperfeiçoamento de métodos de trabalho e ensino.

Faço de tudo um pouco, mas desse "tudo um pouco", aprendi que devo fazer com excelência. Por isso, sou fascinada por pesquisas e estudos na minha área. Minha especialidade é ganache, bolos blindados e pasta americana, mas também trabalho com doces, salgados, chantilly, flores... e por aí vai! Rs rs rs.

Mas deixa eu te contar uma coisa: nem sempre foi assim. Comecei vendendo bolos de pote. Enfrentei muitas lutas, medos, frustrações e exclusões para chegar até aqui. Não imaginava onde Deus queria me colocar, mas eu sabia que Ele era maior do que tudo aquilo que eu e Leandro estávamos enfrentando.

Não desistimos porque somos melhores ou temos super poderes. Nós não desistimos no meio do caminho porque a mão do Senhor nos sustentou.

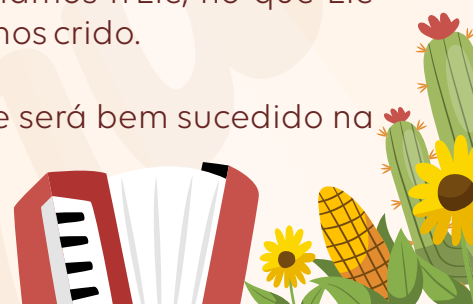
O que quero que você entenda com isso? Quero que entenda que não importa o vale que esteja enfrentando, nada é maior que o poder de Deus. Ainda que ninguém acredite em seus sonhos, maior é Aquele que te prometeu. Continue lutando!

Eu e Leandro somos a prova viva de que Deus não escolhe os capacitados, mas Ele honra e capacita aqueles que escolhe.

Talvez você olhe para nós hoje e pense: Uauuuu! Eles são bem-sucedidos de verdade na confeitaria. Devem ter tido padrinhos. Eu nunca vou conseguir isso.

Quero te dizer que começamos exatamente como você, pequeninhos, e nosso padrinho sempre foi Cristo. Ele é nosso assessor. Sempre confiamos n'Ele, no que Ele poderia fazer, e não nos homens, porque sabíamos em quem temos crido.

E eu te digo: você vai sim viver o melhor de Deus aqui na Terra e será bem sucedido na sua área, porque viver de confeitaria é possível!



# 1 Bolo Especial de Churros

Combinando leite Ninho e canela, esse bolo traz o sabor do churros em uma versão prática e lucrativa. A massa é amanteigada, aromática e perfeita para vender em versões recheadas com doce de leite, coberturas crocantes ou como bolo de vitrine.

## • Ingredientes:

- \* 140g de margarina (recomendo Qualy)
- \* 140g de açúcar refinado
- \* 2 ovos inteiros (entre 50g e 60g cada)
- \* 50g de leite integral líquido
- \* 170g de farinha de trigo sem fermento
- \* 15g de fermento químico em pó
- \* 15g de canela em pó
- \* 80g de leite Ninho em pó

## • Modo de preparo:

1. Misture o leite Ninho com a canela em um bowl e reserve.
2. Em outro recipiente, reserve a farinha de trigo e o fermento.
3. No liquidificador, bata a margarina, o açúcar refinado, os ovos e o leite por aproximadamente 2 minutinhos.
4. Transfira essa mistura para um bowl e adicione o leite Ninho com canela, misturando bem.
5. Incorpore aos poucos a farinha de trigo e o fermento, mexendo até obter uma massa uniforme.
6. Despeje a massa em formas untadas e enfarinhadas conforme o tamanho desejado.
7. Leve ao forno pré-aquecido a 210°C (fogão convencional) por aproximadamente 40 a 45 minutos, ou até que esteja bem dourado e firme ao toque.
8. Espere amornar antes de desenformar.

## Rendimento Médio

- 2 discos de 20x5cm ou
- 2 formas redondas de 18cm com furo central

## Validade e Armazenamento

### Validade:

- 3 dias fora da geladeira
- Até 5 dias refrigerado

### Armazenamento:

Conserve bem embalado após esfriar completamente  
Pode ser congelado (massa assada) por até 30 dias



## 2 Bolo Caseirinho de Banana com Doce de Leite

Essa receita entrega um sabor caseiro, acolhedor e com um toque gourmet graças ao doce de leite. A textura é úmida, densa e com pedacinhos de banana que fazem toda a diferença. Ideal para vender em pedaços ou servir com café, é um verdadeiro sucesso de vitrine!



### • Ingredientes:

- \* 125g de margarina (recomendo Qualy)
- \* 80g de creme de leite
- \* 125g de açúcar refinado
- \* 3 ovos inteiros (entre 50g e 60g cada)
- \* 80g de doce de leite cremoso
- \* 395g de leite condensado
- \* 250g de banana-prata madura amassada
- \* 80g de banana-prata em pedaços
- \* 160g de farinha de trigo sem fermento
- \* 12g de fermento químico em pó

### • Modo de preparo:

1. Amasse as bananas com o garfo e reserve.
2. No liquidificador, bata a margarina, o açúcar refinado, os ovos, o creme de leite, o leite condensado e o doce de leite por aproximadamente 2 minutinhos.
3. Transfira a mistura para um bowl e adicione a banana amassada e os pedacinhos de banana.
4. Acrescente a farinha de trigo e o fermento, misturando delicadamente até formar uma massa uniforme.
5. Despeje em forma redonda de 20cm, untada e enfarinhada.
6. Leve ao forno pré-aquecido a 210°C (fogão convencional) por cerca de 40 a 50 minutos, ou até que esteja bem dourado e com estrutura firme.
7. Deixe amornar antes de desenformar.

### Para a cobertura:

- \* 395g de doce de leite em pasta cremoso. (uso aquele leite condensado, que cozinhamos a lata na panela de pressão por 40 minutos após pegar a pressão)
- \* 50g de creme de leite.

Misture os dois ingredientes, misture bem, em seguida leve de 30 a 40 segundos no micro-ondas, para essa mistura ficar fluida sem perder a cremosidade, agora é só usar no bolo para decorar.

**Rendimento Médio:** 1 bolo de 20cm (rende aproximadamente 8 a 10 fatias)

### Validade e Armazenamento:

#### Validade:

3 dias fora da geladeira  
Até 7 dias refrigerado

**Armazenamento:** Armazene o bolo já frio em embalagem vedada  
Pode ser congelado (massa pronta e assada) por até 30 dias



# 3 Bolo Caseirinho de Queijadinha

Essa receita é sucesso garantido no cardápio de quem trabalha com bolos caseiros! A combinação do queijo com o coco fresco entrega uma massa extremamente úmida, com sabor marcante e aquele aroma irresistível que conquista já no forno.

## • Ingredientes:

- \* 250g de leite condensado
- \* 180g de coco fresco ralado
- \* 3 ovos inteiros (entre 50g e 60g cada)
- \* 50g de queijo ralado
- \* 100g de açúcar refinado
- \* 100g de margarina (recomendo Qualy)
- \* 130g de farinha de trigo sem fermento
- \* 15g de fermento químico em pó

## • Modo de preparo:

1. Reserve o coco fresco ralado, a farinha de trigo e o fermento.
2. No liquidificador, bata os ovos, o leite condensado, o queijo ralado, o açúcar refinado e a margarina por aproximadamente 2 minutinhos.
3. Transfira para um bowl e adicione os ingredientes reservados, misturando bem até incorporar.
4. Despeje em uma forma redonda de 22cm, untada e enfarinhada.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 210°C (fogão convencional) por cerca de 40 a 45 minutos, ou até que esteja bem dourado e com estrutura firme.
6. Deixe amornar para desenformar.

## Rendimento Médio:

1 bolo de 22cm (rende aproximadamente 10 a 12 fatias)

## Validade e Armazenamento

### Validade:

- 2 dias fora da geladeira (O coco fresco, tende a estragar mais rápido, por ser mais sensível, porém ele deixa o bolo, muito mais saboroso).
- Até 5 dias refrigerado

### Armazenamento:

- Armazene o bolo frio em embalagem bem vedada
- Pode ser congelado (massa assada) por até 30 dias



## 4 Caseirinho de Tapioca com Doce de Leite

### • Ingredientes:

- \* 230 gramas de margarina 80% de lipídios
- \* 115 gramas de coco ralado (uso o de mercado, sem adição de açúcar)
- \* 200 gramas de leite de coco
- \* 230 gramas de açúcar cristal ou refinado
- \* 150 gramas de massa de tapioca em flocos
- \* 120 gramas de farinha de trigo sem fermento
- \* 5 ovos inteiros (aproximadamente 50 g a 60 g cada um)
- \* 15 gramas de fermento em pó
- \* 500 gramas de doce de leite em pasta para a decoração



### • Modo de preparo:

Reserve o doce de leite em pasta. No liquidificador, bata a margarina, o açúcar, o leite de coco e os ovos por 2 minutos. Em seguida, desligue o liquidificador e misture os demais ingredientes com o auxílio de uma espátula ou fouet. A massa está pronta! Leve para assar em uma forma untada.

### Para a decoração:

Use o doce de leite para decorar. Uma opção é separar uma parte para espalhar em toda a lateral do bolo com uma espátula e, com a outra parte, use o bico 1M para fazer rosetas na parte de cima. Ahhh! Se passar coco ralado na lateral do bolo, colando no doce de leite, fica bem legal também.

**Rendimento:** uma forma de furo no meio de 22 x 10 cm

**Temperatura:** 210°C

**Tempo:** aproximadamente 45 minutos (o bolo ficará douradinho quando estiver pronto)

### Para fazer a tapioca flocada

Essa tapioca em flocos parece um biju quebrado e pode ser encontrada em feiras livres ou supermercados em algumas regiões. Caso não encontre pronta, você pode fazer em casa.

Você vai precisar de massa para tapioca (essas que compramos no supermercado). Com a ajuda de uma peneira, coloque pequenas porções em uma frigideira antiaderente. Vire de lado e, quando estiver durinha, parecendo um biju fino, retire. Depois de frio, quebre com a mão para formar pedaços parecidos com flocos. Faça a quantidade necessária para a receita.

### Passo a passo para fazer a tapioca Flocada



## 5 Bolo de Leite/ Bolo Mole

Esse bolo entrega uma textura única: cremosa, macia e com sabor delicado de leite com coco. É ideal para servir geladinho, com cobertura leve ou pura simplicidade. Perfeito para quem busca uma receita diferente, fácil e com alto valor de venda por fatia.

### • Ingredientes:

- \* 240g de leite integral líquido
- \* 500g de leite condensado
- \* 100g de leite de coco
- \* 40g de margarina (recomendo Qualy)
- \* 100g de açúcar refinado
- \* 120g de farinha de trigo sem fermento
- \* 5g de fermento químico em pó
- \* 3 ovos inteiros (entre 50g e 60g cada)

### • Modo de preparo:

1. Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por aproximadamente 2 minutinhos, até obter uma massa homogênea.
2. Despeje em forma redonda de 20x5cm ou 22x4cm, untada com margarina (não precisa enfarinhar, mas pode se preferir).
3. Leve ao forno pré-aquecido a 210 °C (fogão convencional) por aproximadamente 1 hora e 20 minutos, ou até que esteja bem dourado, firme e com o centro estruturado.
4. Espere esfriar completamente antes de desenformar.
5. Após frio, a textura fica ainda mais firme e cremosa.

**Rendimento Médio:** 1 bolo em forma redonda de 20x5cm ou 22x4cm

### DICAS IMPORTANTES:

Essa massa é naturalmente mais pesada, com pouco crescimento. Fica extremamente macia e saborosa após o descanso.

Pode ser servido puro ou com cobertura cremosa de coco (opcional).

*Sugestão de Cobertura de Coco (Opcional)*

### Cobertura de coco:

- \* 395 gramas de leite condensado
- \* 15 gramas de margarina
- \* 100 gramas de creme de leite
- \* 60 gramas de coco ralado desidratado.

### Validade e Armazenamento

#### Validade:

- 3 dias refrigerado
- Pode ser congelado por até 30 dias (massa assada, sem cobertura)

#### Armazenamento:

- Conserve refrigerado, em pote bem vedado
- Se coberto, consuma preferencialmente em até 3 dias



### • Modo de preparo:

Leve todos os ingredientes ao fogo médio e mexa até atingir o ponto cremoso, reserve e Aplique sobre o bolo já frio para acabamento mais firme ou ainda morno para absorver levemente.



## 6 Caseirinho de Macaxeira

### • Ingredientes:

- \* 500 gramas de macaxeira ralada crua
- \* 140 gramas de margarina Qvaly derretida (ou outra de boa qualidade)
- \* 200 gramas de açúcar cristal
- \* 3 ovos inteiros (aproximadamente 50 g a 60 g cada um)
- \* 240 gramas de coco ralado fresco



### • Modo de preparo:

Em uma tigela, misture a margarina levemente derretida com o açúcar e os ovos. Em seguida, adicione o restante dos ingredientes e misture delicadamente. Depois disso, leve para assar em uma forma untada com caramelo. Esse bolo é feito na tigela, sem necessidade de liquidificador ou batedeira.

### Para o caramelo:

#### • Ingredientes:

- \* 250 gramas de açúcar cristal ou refinado
- \* 120 gramas de água fria

#### • Modo de preparo:

Leve o açúcar ao fogo até derreter e virar um caramelo. Em seguida, vá adicionando a água aos poucos, mexendo sem parar para evitar que empelote. Depois disso, espere a calda esfriar antes de usar.

### ! Observações importantes:

A calda pode parecer muito líquida, mas não se engane: ela vai engrossar ao esfriar e pode ser usada até para pudim.

Retire a pele da gema do ovo e use ovos frescos para evitar cheiro forte no bolo.

Não deixe o caramelo ficar muito escuro para que a calda não amargue.

Se você for fã de coco, pode acrescentar mais 70 gramas na massa.

**Rendimento:** uma forma de furo no meio de 20 x 10 cm

**Temperatura:** 210°C

**Tempo de Forno:** aproximadamente 55 minutos



## 7 Massa de Coco com Goiabada

Uma massa aromática, firme e úmida na medida certa! O contraste entre o coco e a goiabada entrega um sabor marcante e regional, perfeito para bolos recheados, naked cakes ou produções que pedem um toque caseiro e apaixonante.

### • Ingredientes:

- \* 225g de margarina (80% de lipídios)
- \* 225g de açúcar refinado
- \* 5 ovos inteiros (entre 50g e 60g cada)
- \* 170g de leite integral líquido
- \* 285g de farinha de trigo sem fermento
- \* 20g de fermento químico em pó
- \* 150g de coco ralado
- \* 100g de goiabada em pasta

### • Modo de preparo:

1. No liquidificador, bata a margarina, os ovos, o açúcar refinado e o leite por aproximadamente 2 minutinhos, até obter um creme homogêneo.
2. Transfira para um bowl e adicione o coco ralado, a goiabada, a farinha de trigo e o fermento.
3. Misture delicadamente com o auxílio de uma espátula ou fouet até formar uma massa uniforme.
4. Despeje em uma forma redonda de 25cm, untada e enfarinhada.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 210 °C (fogão convencional) por cerca de 40 a 45 minutos, ou até que esteja bem dourado e firme ao toque.
6. Deixe amornar antes de desenformar.

### Cobertura opcional de Goiabada

#### • Ingredientes:

- \* 200g de goiabada em pasta ou cremosa
- \* 200g de creme de leite

#### • Modo de preparo:

Misture os dois ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio. Mexa até levantar fervura. Desligue o fogo e espalhe por cima do bolo morno ou frio.

**Rendimento Médio:** 1 bolo caseiro redondo de 25cm

#### Validade e Armazenamento

##### Validade:

- 3 dias fora da geladeira
- Até 7 dias refrigerado

##### Armazenamento:

- Conserve o bolo frio, bem embalado
- Pode ser congelado (massa pronta e assada) por até 30 dias



## 8 Bolo de Massa Puba com Coco

Esse bolo carrega sabor e tradição! A textura da massa puba combinada com o leite de coco e o toque do coco ralado resulta em um bolo firme, úmido e extremamente aromático. Ideal para servir em fatias generosas e conquistar pela raiz.



### • Ingredientes:

- \* 5 ovos inteiros (entre 50g e 60g cada)
- \* 300g de açúcar refinado
- \* 250g de margarina (80% de lipídios – recomendo Qualy)
- \* 400g de leite de coco
- \* 50g de coco ralado
- \* 1kg de massa puba
- \* 20g de fermento químico em pó

### • Modo de preparo:

1. Reserve a massa puba, o fermento e o coco ralado.
2. No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, a margarina e o leite de coco por aproximadamente 2 minutinhos, até obter um creme homogêneo.
3. Transfira para um bowl e adicione os ingredientes reservados, misturando com o auxílio de uma espátula ou fouet até incorporar bem.
4. Despeje em uma forma de furo central untada com margarina e enfarinhada.

### Forno e Tempo estimado de Assamento:

Leve ao forno pré-aquecido a 210 °C (fogão convencional)

Tempo estimado de forno: 45 a 50 minutos, ou até que o bolo esteja bem dourado e firme ao toque

**Rendimento Médio:** 1 bolo em forma de 25cm e 1 bolo em forma de 20cm (ambas com furo central)

### Validade e Armazenamento

#### Validade:

- 2 a 3 dias fora da geladeira (depende do ambiente, opte por ambientes arejados)
- Até 5 dias refrigerado

#### Armazenamento:

- Conserve o bolo frio, bem embalado



## 9 Bolo de Milho Molhadinho

Um bolo com sabor de roça, textura cremosa e úmida que derrete na boca! A combinação do milho com o leite de coco e um leve toque de queijo deixa essa receita ainda mais especial. Ideal para servir gelado, puro ou com uma cobertura simples.



### • Ingredientes:

- \* 200g de milho verde (usei o de latinha, sem o líquido)
- \* 195g de leite de coco
- \* 80g de milharina
- \* 395g de leite condensado
- \* 80g de açúcar refinado
- \* 3 ovos inteiros (entre 50g e 60g cada)
- \* 80g de margarina (recomendo Qualy)
- \* 15g de fermento químico em pó
- \* 12g de queijo ralado

### • Modo de preparo:

1. Leve todos os ingredientes ao liquidificador e bata por aproximadamente 2 minutinhos, até obter uma mistura cremosa e homogênea.
2. Despeje a massa em uma forma de 22x10cm, untada com margarina ou desmoldante.
3. Leve ao forno pré-aquecido a 210°C (fogão convencional) por aproximadamente 40 a 45 minutos, ou até que esteja dourado e com a estrutura firme ao toque.
4. Aguarde amornar para desenformar.

**Rendimento Médio:** 1 bolo em forma de 22x10cm (furo central)

### ! Observações importantes:

Esse é um bolo com textura mais cremosa — ele não fica fofo como os bolos feitos com farinha de trigo, mas sim mais denso, úmido e extremamente saboroso. Esse equilíbrio é o que torna a receita especial.

#### Validade e Armazenamento

##### Validade:

- Até 2 dias em temperatura ambiente
- Até 4 dias refrigerado

##### Armazenamento:

- Após frio, embale bem em pote fechado ou filme plástico.
- Não indicado para congelamento



## 10 Caseirinho de Paçoca

### • Ingredientes:

- \* 80ml de óleo de canola ou girassol
- \* 100 g de margarina Qualy
- \* 3 ovos inteiros
- \* 100 g de coco ralado
- \* 75 g de paçoca
- \* 280ml de leite integral
- \* 230 g de açúcar
- \* 280 g de farinha de trigo (sem fermento)
- \* 20 g de fermento em pó (Royal)
- \* 30 g de amido de milho

### • Modo de preparo:

1. Reserve a farinha, o coco ralado e o fermento.
2. No liquidificador, bata os demais ingredientes por 1 minuto.
3. Misture os ingredientes batidos com a farinha, o coco e o fermento reservados.
4. Coloque em uma forma de 22 x 8 cm e leve ao forno.

**Rendimento:** 1 forma de furo no meio de 22 x 8 cm

**Tempo estimado de forno:** 40 minutos

**Temperatura:** 210 °C (fogão convencional) Sirva com ou sem cobertura.



## Recheio de Paçoca

### • Ingredientes:

- \* 395 g de leite condensado
- \* 200 g de creme de leite
- \* 40 g de margarina
- \* 45 g de paçoca

### • Modo de preparo:

1. Misture todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo.
2. Mexa constantemente até atingir o ponto desejado.

### Dica da SAM:

Para este bolo, dividi o recheio em dois pontos:

Quando levantou fervura e ficou em ponto de mingau, retirei uma parte e reservei.

A outra parte deixei no fogo, mexendo até atingir um ponto mais firme (ponto de bloco) para usar na decoração conforme mostro no Vídeo.



## 11 Bolo Maça do Amor

Esse bolo é puro charme! A massa leva leite Ninho e canela, equilibrando perfeitamente com o sabor da maçã e a crocância leve do caramelo vermelho. Um visual impactante e sabor marcante — ideal para surpreender na vitrine e vender por fatia.

### • Ingredientes:

- \* 140g de margarina (80% de lipídios)
- \* 140g de açúcar cristal ou refinado
- \* 2 ovos inteiros (entre 50g e 60g cada)
- \* 150g de leite integral líquido
- \* 200g de farinha de trigo sem fermento
- \* 5g de canela em pó
- \* 80g de leite Ninho em pó
- \* 15g de fermento químico em pó
- \* 120g de maçã picada (separe essa quantidade em duas partes iguais)
- \* 240g de maçã cortada em meia lua fininha (para a decoração)

### Para o caramelo vermelho

#### • Ingredientes:

- \* 375g de açúcar cristal ou refinado
- \* 120ml de água
- \* Corante alimentício em gel vermelho (a gosto)

#### Forno e Assamento

- Leve ao forno pré-aquecido a 210°C (fogão convencional)
- Tempo estimado: 40 a 50 minutos
- Não precisa assar em banho-maria
- Desenforme ainda quente ou morno

#### Rendimento Médio:

1 bolo em forma de furo central 20x10cm



### • Modo de preparo:

1. Reserve a farinha de trigo e metade da maçã picada.
2. Leve a outra metade da maçã picada junto com os demais ingredientes ao liquidificador e bata por cerca de 1 ou 2 minutinhos, até obter um creme homogêneo.
3. Misture esse creme na farinha e na maçã picada que estavam reservadas, mexendo até a massa ficar uniforme.
4. No fundo de uma forma de furo central (20x10cm), disponha as maçãs cortadas em meia lua e despeje o caramelo por cima.
5. Em seguida, despeje a massa e leve ao forno.

### • Modo de preparo:

Derreta o açúcar até formar um caramelo dourado. Acrescente a água em duas etapas, mexendo sem parar para não cristalizar. Desligue o fogo e adicione o corante vermelho em gel até atingir a cor desejada.

#### Validade e Armazenamento

##### Validade:

- Até 2 dias em temperatura ambiente
- Até 4 dias refrigerado

##### Armazenamento:

- Mantenha em Temperatura ambiente ou refrigerado.
- Não indicado para congelamento devido ao caramelo



## 12 Bolo Pé de Moça

### • Ingredientes da massa:

- \* 2 ovos inteiros (entre 55g e 60g cada)
- \* 200g de margarina (com 80% de lipídios)
- \* 200g de açúcar (cristal ou refinado)
- \* 30g de paçoca esfarelada
- \* 300g de farinha de trigo (sem fermento)
- \* 180ml de leite integral
- \* 15g de fermento químico em pó

### • Modo de preparo da massa:

1. Reserve a farinha de trigo e o fermento.
2. No liquidificador, coloque os ovos, margarina, açúcar, paçoca e leite.
3. Bata por aproximadamente 2 minutinhos.
4. Transfira para um bowl e misture os ingredientes reservados até formar uma massa homogênea.
5. Leve ao forno pré-aquecido a 210°C por cerca de 45 minutos (forno convencional).

### • Ingredientes da Cobertura Pé de Moça:

- \* 200g de açúcar (cristal ou refinado)
- \* 40g de margarina ou manteiga com sal
- \* 400g de creme de leite
- \* 395g de leite condensado
- \* 70g de amendoim torrado (sem casca e sem sal)

### • Modo de preparo da cobertura:

1. Derreta o açúcar até formar um caramelo.
2. Adicione a margarina e o amendoim, misture bem.
3. Acrescente 200g do creme de leite e o leite condensado.
4. Mexa até atingir ponto de mingau cremoso.
5. Desligue o fogo, adicione o restante do creme de leite (200g) e misture delicadamente.
6. Deixe esfriar antes de aplicar no bolo.

### Informações Adicionais

**Rendimento:** 1 bolo em forma de 20x10 cm

**Tempo estimado de forno:** 45 minutos

**Temperatura:** 210°C (uso de forno convencional)

### Validade:

- 4 dias em temperatura ambiente
- Até 7 dias sob refrigeração



## 13 Bolo de Fubá com Coco

### • Ingredientes da massa:

- \* 2 ovos inteiros (entre 55g e 60g cada)
- \* 200g de leite de coco industrializado (uso a marca Sococo)
- \* 180g de milho verde (sem soro)
- \* 100g de óleo de canola, girassol ou algodão
- \* 250g de flocão de milho Maratá (pode usar o fino também)
- \* 250g de açúcar cristal
- \* 15g de fermento químico em pó
- \* 100g de coco ralado

### • Modo de preparo:

1. Reserve o flocão, o coco ralado e o fermento.
2. Leve os demais ingredientes ao liquidificador e bata por 2 minutinhos.
3. Em seguida, desligue e, em um bowl, misture o creme aos ingredientes reservados.
4. Coloque na forma untada, deixe hidratar por uns 2 minutos e leve ao forno pré-aquecido.

**OBS:** É importante deixar hidratando ao menos 2 minutos antes de levar ao forno.

### Informações Adicionais

**Rendimento:** 1 bolo de furo no meio (forma de 20x10 cm)

**Temperatura do forno:** 210°C (uso de forno convencional)

**Tempo estimado de forno:** aproximadamente 45 minutos

**Validade:** 3 dias em temperatura ambiente

