Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLOS TRADICIONAIS

Nossas Melhores Receitas

POR VALÉRIA MIRANDA



Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

ÍNDICE

Formas e embalagens..... 04

Bolo de amendoim..... 05

Bolo de banana 07

Bolo de fubá com goiabada..... 10

Bolo de fubá cremoso 12

Bolo de coco 14

Bolo de laranja 17

Bolo de maçã 19

Bolo de milho 21

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.



Olá,

Meu nome é Valéria Miranda, sou apaixonada pela confeitaria simples e tradicional. Neste e-book eu compartilho as minhas receitas de bolos caseiros tradicionais.

E quem não ama um pedaço de bolo com café não é mesmo? Com uma boa companhia fica perfeito!

Bolo caseiro é carinho, afeto e gentileza! E como dizem por aí, é na simplicidade que a felicidade mora.

Aproveite esse conteúdo!

Vamos começar?

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

FORMAS E EMBALAGENS

FORMAS

- Forma Suíça 18x8x14cm
- Forma Ballerine Decorada 22x6cm - "Charlotte"
- Forma de Alumínio Suíça Decorada M 18x7,5cm (nº 2) modelo ref. 1236
- Forma de Alumínio Suíça Decorada M 18x7,5cm (nº 2) modelo ref. 1201

*Referências Formas Caparroz

EMBALAGENS

- Embalagem Plástica para bolos decorados G37MA - Galvanotek
- Embalagem Plástica para bolos simples MP18 Tampa Alta Meiwa
- Celofane 0,80x100cm
- Fita de cetim de sua preferência.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE AMENDOIM



INGREDIENTES

- 4 ovos (200g)
- 150ml de óleo soja (ou de sua preferência)
- 300ml de leite integral
- 300g açúcar refinado ou cristal
- 150g de farinha de amendoim
- 250g de farinha de trigo
- 15g de fermento
- 150g de doce de leite para cobertura

Validade da massa

- 5 dias armazenada em geladeira
- 3 dias em temperatura ambiente
- 18 dias congelada

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE AMENDOIM

MODO DE PREPARO DA MASSA

1 - Bata no liquidificador: os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e a farinha de amendoim até formar uma mistura homogênea.

2 - Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha de trigo, o fermento e misture com o auxílio de um fouet até formar uma massa lisa

3 - Divida a massa em 2 formas suíças de 18x8 untadas.

4 - Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35min.

5 - Desenforme o bolo morno.

6 - Quando o bolo estiver frio, aplique doce de leite por cima e finalize com farinha de amendoim ou amendoim granulado (xerém)

PESO TOTAL DA MASSA: 1.300kg

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE BANANA NANICA



INGREDIENTES

- 4 ovos (200g)
- 200ml de óleo de soja ou dê sua preferência
- 250ml de leite integral
- 375g açúcar refinado ou cristal
- 150g de banana nanica (banana doce)
- 10g de canela em pó
- 350g de farinha de trigo
- 15g de fermento

Validade da massa

- 5 dias armazenada em geladeira
- 3 dias em temperatura ambiente
- 18 dias congelada

Validade do bolo decorado

- 2 dias em temperatura ambiente
- 4 dias na geladeira

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE BANANA NANICA

MODO DE PREPARO DA MASSA

1 - Bata no liquidificador: os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e a banana nanica até formar uma mistura homogênea.

2 - Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha de trigo, a canela em pó, o fermento e misture com o auxílio de um fouet até formar uma massa lisa

3 - Divida a massa em 2 formas suíças de 18x8 untadas.

4 - Leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35min.

5 - Desenforme o bolo morno.

6 - Quando o bolo estiver frio, coloque o doce ou polvilhe açúcar gelado misturado com canela a gosto.

PESO TOTAL DA MASSA: 1.400 kg

DOCE DE BANANA

- 70g de açúcar refinado
- 50ml de água
- 200g de bananas em rodelas
- suco de meio limão

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeará22@yahoo.

BOLO DE BANANA NANICA

Preparo do doce de banana

1- Coloque o açúcar em uma panela em fogo médio, para fazer o caramelo, mexendo de vez em quando nas bordas para não queimar.

2- Quando estiver no ponto de caramelo junto a água, e mexa até dissolver, junte as bananas e o suco de limão.

3- Cozinhe até ficar macia a banana, apertando com uma espátula deixando cremosa.

GANACHE DE CHOCOLATE AMARGO

- 50g de chocolate nobre meio amargo
- 50g de creme de leite temperatura ambiente

PREPARO: Coloque no microondas em potência 40, de pouco em pouco tempo até derreter, e junte com o creme de leite.

DECORAÇÃO

- 60g de castanha-do-pará picada
- 50g de cobertura fracionada chocolate

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA



INGREDIENTES

- 4 Ovos (200g)
- 250 ml de óleo de soja
- 300g de açúcar refinado ou cristal
- 250ml de leite integral
- 250g de fubá mimoso
- 50g de farinha de trigo
- 15g de fermento em pó
- 200g de goiabada cremosa pronta para cobertura

Validade da massa

- 5 dias armazenada em geladeira
- 3 dias em temperatura ambiente
- 18 dias congelada

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA

MODO DE PREPARO DA MASSA

1 - Coloque no liquidificador os ovos, o óleo e o açúcar. Bata até formar um creme.

2 - Acrescente o fubá, a farinha, o leite e bata novamente para incorporar os ingredientes.

3 - Por fim adicione o fermento e bata somente para misturar.

4 - Unte duas formas com furo, tamanho 18x8.

5 - Distribua a massa nas 2 formas suíças 18x8cm e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35 min.

6 - Desenforme o bolo morno.

7- Para decorar, use goiabada cremosa pronta ou se preferir derreta a goiabada em barra com 50ml de água em uma panela, mexendo até dissolver e ficar na cremosidade desejada, espere esfriar para usar.

PESO TOTAL DA MASSA: 1.200 kg

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE FUBÁ CREMOSO



INGREDIENTES

- 3 Ovos (150g)
- 40g de margarina sem sal
- 200g de açúcar refinada ou cristal
- 300ml de leite integral
- 100ml de leite de coco
- 100g de fubá mimoso
- 20g de farinha de trigo
- 100g de queijo parmesão pacote ou fresco
- 10g de fermento em pó químico

Validade da massa

- 4 dias armazenada em geladeira
- 2 dias em temperatura ambiente
- 18 dias congelada

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE FUBÁ CREMOSO

MODO DE PREPARO DA MASSA

1 - Coloque no liquidificador os ovos, a margarina, o açúcar, o leite, o leite de coco, o fubá e a farinha de trigo. Bata apenas para misturar.

2-Ao final acrescente o fermento e o queijo parmesão ralado e bata apenas por 10 segundos. Se bater mais tempo que o indicado, o bolo não vai separar, fazendo a parte cremosa do fubá.

3 - Unte 1 forma suíça com furo, tamanho 18x8.

4 - Transfira a massa para a forma e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 50 min.

5- O bolo ficará dourado, mas um pouco mole por cima.

6 - Espere esfriar para desenformar, ele vai murchar um pouco e é necessário passar uma faquinha em volta do bolo para ajudar ele a sair da forma.

PESO TOTAL DA MASSA: 990 kg

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE COCO



INGREDIENTES

- 4 ovos (200g)
- 150 ml de óleo de soja
- 200 ml de leite integral
- 100ml de leite de coco
- 350 g açúcar refinada ou cristal
- 75g de coco ralado
- 300 g de farinha de trigo
- 15g de fermento

Validade da massa

- 5 dias armazenada na geladeira
- 3 dias em temperatura ambiente
- 18 dias congelada

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE COCO

MODO DE PREPARO DA MASSA

1 - Coloque no liquidificador: Os ovos, o óleo, o leite, leite de coco, o açúcar, o coco ralado e bata até formar uma mistura homogênea

2 - Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha e o fermento. Com o auxílio de um fouet misture tudo até obter uma massa lisa.

3 - Unte 2 formas suíça com furo de 18x8cm.

4 - Divida a massa nas duas formas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 40/45min

5 - Espere esfriar para desenformar.

6 - Finalize com leite condensado e coco ralado.

PESO TOTAL DA MASSA: 1.300 kg

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE COCO

CALDA 4 LEITES

- 650ml de leite integral
- 150g de leite em pó
- 395g de leite condensado (1 cx.)
- 200ml de leite de coco

Rendimento da calda: 900 ml

Validade da calda: 5 dias em geladeira

Embalagem: Garrafinha da marca de sua preferência transparente de 300ml.

Preparo da Calda

1- Junte todos os ingredientes em uma panela, dissolva com ajuda de um fouet, leve ao fogo médio mexendo de vez em quando para não queimar.

2- Aguarde ferver, e deixe cozinhar por 2 minutos. Quando ficar morno porcione nas garrafinhas.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE LARANJA



INGREDIENTES

- 4 Ovos (200g)
- 250 ml de óleo de soja
- 150ml de água
- 150g de laranja pera com casca, sem bagaço ou caroço (aprox. 1 laranja)
- 350g de açúcar refinado ou cristal
- 350g de farinha de trigo
- 15g de fermento em pó

Validade da massa

- 5 dias armazenada em geladeira
- 3 dias em temperatura ambiente
- 18 dias congelada

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE LARANJA

MODO DE PREPARO DA MASSA

1 - Corte a laranja em cruz e com uma faca de serra retire o miolo branco e as sementes, pois essa parte amarga o bolo.

2 - Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, a água, a laranja e o açúcar, bata até formar uma mistura homogênea.

2 - Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha e o fermento. Com o auxílio de um fouet misture tudo até obter uma massa lisa.

3 - Unte 2 forma com furo, tamanho 18x8.

4 - Distribua a massa nas 2 formas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35 min.

5 - Desenforme o bolo morno e depois de frio finalize com açúcar gelado.

PESO TOTAL DA MASSA: 1.400 kg

CALDA de LARANJA

- 200ml de suco de laranja
- 40g de açúcar refinado

Preparo: Ferva os ingredientes em uma panela em fogo médio por 1 minuto, espere esfriar.

Validade: 5 dias em geladeira.

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE MAÇÃ



INGREDIENTES

- 4 Ovos (200g)
- 250 ml de óleo de soja
- 250g de maçã com casca tipo gala ou fuji (aproximadamente 2 maçãs e meia)
- 350g de açúcar refinado ou cristal
- 350g de farinha de trigo
- 15g de fermento em pó
- 100g de uva passas (opcional)
- 200g de maçã tipo gala ou fuji picadinha com ou sem casca (aprox. 2 maçãs pequenas)

Validade da massa

- 5 dias armazenada em geladeira
- 3 dias em temperatura ambiente
- 18 dias congelada

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE MAÇÃ

MODO DE PREPARO DA MASSA

1 - Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, as 250g de maçã (com casca mesmo) e o açúcar. Bata até formar uma mistura homogênea.

2 - Transfira a mistura do liquidificador para uma vasilha grande, acrescente a farinha, a canela em pó e o fermento. Com o auxílio de um fouet misture tudo até obter uma massa lisa, junte o restante das maçãs picadinhas e uvas passas.

4 - Distribua a massa nas 2 formas suíças 18x8cm, e ainda se e desejar coloque "meia-lua" de maçãs cortadas sobre a massa para decorar enquanto assa.

5- Em forno pré-aquecido, temperatura de 180°C por aproximadamente 35 min.

6 - Desenforme o bolo frio e finalize polvilhando açúcar gelado misturado com canela, à gosto.

PESO TOTAL DA MASSA: 1.650 kg

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE MILHO



INGREDIENTES

- 5 Ovos (250g)
- 250 ml de óleo de soja
- 400 ml de leite integral
- 400g de açúcar refinado ou cristal
- 400g de milho de latinha sem água
- 400g de farinha de milho flocada
- 20g de fermento

Validade da massa

- 5 dias armazenada em geladeira
- 3 dias em temperatura ambiente
- 18 dias congelada

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.

BOLO DE MILHO

MODO DE PREPARO DA MASSA

1 - Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento, e bata muito bem, por uns 2 minutos.

2 - Acrescente o fermento e bata apenas para misturar

3 - Unte 2 formas suíças com furo tamanho 18x8cm.

4 - Divida a massa nas formas untadas e leve para assar por aproximadamente 45min. Ele não cresce muito.

5 - Desenforme o bolo frio.

PESO TOTAL DA MASSA: 1.900 kg

Licensed to Cintia Nhandeara Soares de Medeiros - nhandeara22@yahoo.



O que é feito com amor, será sempre bem feito!

Wandy Luz