https://www.youtube.com/watch?v=wufiAMn0sEo

Massa bolo amanteigada
.
Ingredientes
.
☐4 ovos
☐2 xícaras de açúcar
☐180 g manteiga sem sal
☐1 xícara de leite
☐3 xícaras de farinha de trigo
☐1 colher de fermento em pó
.
Modo de preparo
.
1.Bata as claras em neve e reserve.
2.Na batedeira, adicione os ovos, açúcar e a manteiga.
3.Bata até ficar um creme.
4.Acrescente a farinha de trigo e o leite até ficar uma massa homogênea.
5.Acrescente as claras em neve delicadamente e o fermento.
6.Leve ao forno por cerca de 40 minutos

BOLO CREMOSO DE COCO

Ingredientes
4 ovos
½ xícara (chá) de manteiga sem sal (100 g)
1 e ½ xícara (chá) de leite (360 ml)
1 vidro de leite de coco (200 ml)
1 colher (sopa) de essência de baunilha (15 ml)
1 lata de leite condensado (395 g)
2 colheres (sopa) de amido de milho (20 g)
1 xícara (chá) de farinha de trigo (140 g)
1 pacote de coco ralado (100 g)
1 colher (chá) de fermento químico em pó (5 g)
½ pacote de coco ralado em flocos (50 g)
.
Modo do preparo
No liquidificador coloque os ovos, o leite, o leite de coco, a essência de baunilha, o leite condensado, o amido de milho, a farinha de trigo, o coco ralado e o fermento químico em pó. Bata até ficar homogêneo.
Despeje a massa em uma forma no tamanho de 22 cm de diâmetro untada com manteiga e enfarinhada.
Polvilhe coco ralado em flocos sobre a massa.
Leve ao forno preaquecido a 180° C por cerca de 50 minutos ou até dourar.
.

Bolo Simples de Liquidificador
➡Ingredientes
☐3 ovos
☐2 colheres (sopa) de margarina
☐1 copo de açúcar
☐2 xícara de farinha de frigo
☐1 e 1/2 xícara de leite
☐1 colher (sopa) de fermento em pó
➡Modo de Preparo:
Bata os ovos, o açúcar e a margarina no liquidificador por cerca de 1 minuto
Bata a farinha e o leite aos poucos, adicione o fermento em pó e bata tudo por mais 1 minuto
Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno médio (180° C), preaquecido, por cerca de 20 minutos ou até que um palito saia limpo ao ser espetado na massa
Se quiser algo mais doce, faça alguns furos no bolo com uma faca assim que retirado do forno e derrame leite condensado por cima.

BOLO MOLE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES
4 xícaras de leite
2 ovos
1/2 xícara de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo sem fermento
2 colheres (sopa) de manteiga
1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO
Coloque no liquidificador 4 xícaras de leite, ligue o liquidificador e acrescente o leite moça.
Adicione aos poucos os ingredientes com o liquidificador ligado para deixar mais cremoso.
Deixe bater bem. Unte a forma com mateiga e farinha e coloque a massa.
Leve ao forno médio, preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até dourar

CHURROS

300ml de Leite
250g de Farinha de Trigo
1 Colher de Manteiga
2 Colher de açúcar
Doce de leite para o recheio
Canela e açúcar para polvilhar

CHURROS
https://www.youtube.com/watch?v=PItfyHq6fes

INGREDIENTES: 520g (ou ml) de Leite 180g (ou ml) de Água 50g de Manteiga 50g de Açúcar 1 pitada de Sal 400g de Farinha de Trigo 1 ovo Açúcar + Canela para cobrir Doce de Leite para servir e decorar

Churros

Ingredientes: 250 ml de água 2 colheres (sopa) de manteiga 2 colheres (sopa) de açúcar 300 g de farinha de trigo 3 ovos 1 pitada de sal óleo para fritar açúcar e canela para polvilhar doce de leite

Churros

Ingredientes:
250 ml de água
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar
300 g de farinha de trigo
3 ovos
1 pitada de sal
óleo para fritar
açúcar e canela para polvilhar
doce de leite

CHURROS

Ingredientes:
250 ml de água
2 colheres (sopa) de manteiga
2 colheres (sopa) de açúcar
300 g de farinha de trigo
3 ovos
1 pitada de sal
óleo para fritar
açúcar e canela para polvilhar
doce de leite

CHURROS

Ingredientes:

200ml de água
50g de manteiga
1 xícara de farinha
1 pitada de sal
Açúcar e canela (para empanar)
1 lata de leite condensado

Bolo amanteigado 2

Como Fazer Massa de bolo amanteigado
Ingredientes
4 ovos grandes
250 gramas de manteiga
1 xícara das de chá cheia de açúcar (200 gramas)
250 gramas de farinha de trigo (1 1/2 xícara cheia)
3/4 xícara de chá de leite
1 colher das de café de baunilha
1 colher das de sobremesa rasa de fermento em pó.
Modo de preparo
Untar bem as formas e enfarinhar. SE preferir coloque papel manteiga. Reservar.

Preaquecer o forno a 180° C.

Bater na batedeira a manteiga com o açúcar por 4 minutos na velocidade máxima, até clarear, acrescentar a baunilha e os ovos um a um batendo na velocidade baixa por mais dois minutos.

Misturar delicadamente fora da batedeira e com um fuê ou espátula a farinha de trigo peneirada aos poucos, alternando com o leite, por último acrescente o fermento em pó e levar assar em forma bem untada e enfarinhada e forno 180° C por 1/2 hora ou até começar a dourar ou espetar um palito e sair seco.

Esperar amornar, desenformar.

Dicas para bolo amanteigado
Para não talhar a mistura dos ovos com a manteiga, coloque os ovos e a manteiga na temperatura ambiente.

Use uma manteiga de boa qualidade.

Este bolo pode ser saborizado com raspas e suco de laranja no lugar do leite, ou ainda leite de coco, suco de limão, suco de maracujá ou chocolate.

Para um bolo maior, dobrar a receita e dividir em duas ou três formas, conforme o tamanho da forma. Uma receita dobrada rende três bolos com 22 a 26 cm de diâmetro ou dois bolos com forma de 30 cm de diâmetro.

Receita de massa amanteigada:

- 200 g de manteiga sem sal
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado peneirado
- 4 ovos inteiros
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
- 1 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 5ml de essência de baunilha

Modo de Preparo:
- Bata na batedeira, em velocidade alta, a manteiga com açúcar até avolumar e virar um creme homogêneo.
- Adicionar ovos, um a um.

• Agregar, em velocidade baixa e alternadamente, farinha de trigo peneirada e o leite.
• Retire da batedeira e junte o fermento, misturando levemente.
• Levar para assar em tabuleiros, previamente untados com manteiga e farinha, ou papel manteiga, em forno médio (180 graus), por, no mínimo, 25 minutos, até por o palito e sair limpo.

Rendimento:
3 formas de 20 cm (tamanho da camada)
2 formas de 30 cm ou 1 de 40 cm

Receita de Bolo de banana saudável

Ingredientes:

5 unidades bem maduras de banana-prata
1 ½ xícara de chá de açúcar mascavo
½ xícara de chá de açúcar demerada
2 ovos
1 xícara de chá de farinha de rosca
1 xícara de chá de aveia em flocos finos
½ xícara de chá de óleo
1 colher de sopa rasa de fermento em pó
Modo de preparo:

Em uma tigela, misture a farinha de rosca, a aveia, os açúcares e reserve.
Bata no liquidificador o óleo, o leite, os ovos, e as bananas.
Despeje na tigela dos seco e misture.
Acrescente o fermento.
Pré-aqueça o forno.
Unte uma assadeira com óleo e um pouco de
farinha de trigo.
Despeje o conteúdo na assadeira e leve ao forno médio (180ºC) por cerca de 40 minutos.

Bolo Genoise
INGREDIENTES

4 ovos
125g açúcar
125g farinha de trigo
40g manteiga sem sal derretida
1 colher (sobremesa) de fermento
1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Numa tigela de vidro ou de inox, misture os ovos e o açúcar com o batedor de arame
Leve uma panelinha com um pouco de água ao fogo baixo e encaixe a tigela - a água não pode encostar na tigela. Bata a mistura por cerca de 5 minutos, sem parar. Fique de olho na temperatura para que os ovos não cozinhem. Se achar que

está esquentando demais, desligue o fogo. A textura final é a de uma espuma mole.
Transfira a mistura para a tigela da batedeira e bata por 10 a 15 minutos. Até triplicar de volume.
Desligue a batedeira e acrescente metade da farinha peneirada, mexendo delicadamente com a espátula. Acrescente a outra metade e misture novamente. O movimento deve ser de baixo para cima e cada etapa deve ser rápida, porém cuidadosa. Cuidado para não tirar o volume da massa.
Misture a manteiga derretida delicadamente
Despeje em forma redonda de 20cm untada e forrrada com papel manteiga somente no fundo. Pode untar o papel também. Não untar as laterais
Assar em forno 180 graus por cerca de 40 minutos
Retire e deixe esfriar por 10 minutos antes de desenformar.

Ingredientes Bolo de Leite Ninho e Morango - Dressed Cake
https://www.youtube.com/watch?v=A-3ATpTmT8s&t=217s
Para a massa:
❤ 5 Ovos
❤ 1 xíc Açúcar
leva ao fogo
❤ 1/2 col. sopa Essência de Baunilha
❤ 1 xíc Farinha de Trigo

Para o creme de manteiga
❤ 300g Manteiga
❤ 500g Açúcar de Confeiteiro
❤ 1 xíc Leite Ninho
❤ 1/2 xíc Creme de Leite
❤ 1/2 col. sopa Essência de Baunilha

Para montar:
❤ Morangos a gosto

Para o transfer de Chocolate
❤ 1 Transfer (vende em lojas especializadas)
❤ 200g Chocolate Branco

BOLO OURO BRANCO

Ingredientes Bolo Ouro Branco
https://www.youtube.com/watch?v=ReEI6g3a7e8
Para a massa:
❤ 6 Ovos
❤ 200g Açúcar
❤ 1 col. chá
❤ 200g Farinha de Trigo
❤ 60g Manteiga derretida
❤ 1 col. sopa Fermento em Pó
Bate os ovos com o açúcar, depois acrescente a trigo e por último a manteiga derretida

Para o recheio:
❤ 600ml Leite
❤ 5 Gemas
❤ 2 Ovos
❤ 80g Açúcar
❤ 25g Amido de Milho
❤ 100g Chocolate derretido
❤ 15g Manteiga

Para montar:
❤ 13 Bombons Ouro Branco picados
❤ Mistura de Leite + Essência de Baunilha

Ganache de chocolate branco para decorar:
❤ 2 xíc Chocolate Branco
❤ 1/2 lata Creme de Leite

Por cima:
❤ Ouro Branco

Aprendeu como fazer bolo ouro branco? Sensacional, não é? Um dos meus bolos prediletos na vida!! ❤
Gostaram dessa nova carinha do TPM?? Eu estou apaixonada!! Espero que vocês estejam gostando o tanto que eu estou!!! ☺

Bolo de Brigadeiro Branco e Morango

https://www.youtube.com/watch?v=ThTyiAirzm8&t=341s

Para a Massa:
❤ 4 Ovos
❤ 4 Gemas
bate
❤ 300g de Açúcar
bate
❤ 60g Manteiga derretida
bate
❤ 250g Farinha de Trigo
❤ 125ml Leite quente

❤ 1 col. chá Essência de Baunilha
❤ 1 col. sopa Fermento em Pó

Para o Brigadeiro Branco:
❤ 2 latas Leite Condensado
❤ 50g Chocolate Branco (em gotas ou barra)
❤ 2 col. sopa Leite Ninho
❤ 2 col. sopa Creme de Leite

Para o coulis de Morango:
❤ 8 Morangos
❤ 1 col. sopa Açúcar

❤ 1/2 Limão espremido

Para decorar:
❤ Granulado branco
❤ Morangos

Pão de ló TPM
Bate 5 claras
Acrescenta as 5 gemas
Depois 2 xícaras de açúcar
Alterne 2 xícaras de trigo com ¾ leite morno
baunilha e 1 colher sopa fermento

Bolo Mousse de Framboesa

300g Manteiga bate bem
300g Açúcar
acrescente
6 Ovos
300g Farinha de Trigo
1 col. sopa Essência de Baunilha
1 col. sopa Fermento em Pó

Bolo de Chocolate com Ganache de Maracujá e Brigadeiro
https://www.youtube.com/watch?v=8pZgMrMpyhE
Para a massa:
❤ 3 Ovos
❤ 1 + 2/3 xíc Açúcar
❤ 1 xíc Óleo
❤ 1/4 xíc Café
❤ 1 xíc Chocolate em Pó
❤ 1 xíc Água morna
❤ 2 xíc Farinha de Trigo
❤ 1 col. sopa Bicarbonato de Sódio
1 col. sopa Fermento em Pó

Para a Ganache de Maracujá:
600g Chocolate Branco
150ml Suco de Maracujá concentrado
150g Creme de Leite

Para o brigadeiro
2 latas Leite Condensado
2 col. sopa Nutella
200g Chocolate Meio Amargo

Bolo amanteigado Marília Calácio

Ingredientes:
3 ovos
200g de açúcar refinado
120g de margarina
10g essência baunilha
325g farinha trigo
200ml de leite
1 colher sopa fermento
Claras separadas.
Bate 3 gemas, 200g açúcar refinado, 120g margarina, 10g baunilha
Depois alterne com 200ml de leite e 325g de farinha
1 colher sopa fermento
acrescente as claras
3x 15cm

BOLO MOLE

4 OVOS 3 XICARAS DE CHA DE FARINHA DE TRIGO 1 LATINHA DE LEITE CONDENSADO 1 VIDRO DE LEITE DE COCO 600 ML DE LEITE 2 COLHERES DE SOPA DE MARGARINA

BOLO AMANTEIGADO - PENELOPE ACADEMY

200G Manteiga
300g de açúcar refinado
4 ovos
460g de farinha de trigo
250ml de leite
15g fermento
bate a manteiga e depois acrescenta o açúcar e continua batendo. E vai acrescentando os ovos um a um até ficar um creme volumoso. Com um fuê acrescente a farinha alternando com leite e por último o fermento

BOLO SUSY

500g Açúcar
300g Manteiga
5 ovos
500g farinha trigo com fermento
400ml Leite
1 colher farinha láctea

BOLO DE MILHO ♦ 1 Lata de milho verde ♦ 3/4 Lata de açúcar ♦ 1 lata de flocão (flocos para fazer cuscuz) ♦ 1 Lata de óleo ♦ 1 Lata de leite ♦ 4 ovos ♦ 1 Colher (sopa) de fermento

Receita de Bolo de Milho Cremoso

Ingredientes

- 2 copos de leite
- 2 copos de açúcar
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo

- 3 unidades de ovo grande
- 3 copos de milho em conserva
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

BOLO AMANTEIGADO
FORMA DE 20X10

04 ovos (médios)/ * 300 gr. de açúcar (usei refinado) mas pode usar o cristal tmb/ * 150 gr. de manteiga / * 1 xícara (chá) de leite em temperatura ambiente/ * 2 xícaras (chá bem cheia) de farinha de trigo/ * 1 colher (sopa) de fermento em pó/ * Se quiser pode colocar 1 colher (sopa) de essência. * Estou usando uma xícara de 240 ml. * Usar os ingredientes em temperatura ambiente.

FORMA DE 25X10
06 ovos (médios)/ * 2 xícaras de açúcar (usei refinado) mas pode usar o cristal tmb/ * 250 gr. de manteiga / * 300 ml de leite em temperatura ambiente/ * 3 xícaras (chá bem cheia) de farinha de trigo/ * 1 colher (sopa) de fermento em pó/ * Se quiser pode colocar 1 colher (sopa) de essência. * Estou usando uma xícara de 240 ml. * Usar os ingredientes em temperatura ambiente.

BOLO CENOURA
Ingredientes:
4 ovos
3 cenouras picadas
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
.
Cobertura:
2 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de margarina sem sal
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1/2 lata de creme de leite (150g)
.
Modo de preparo:
No liquidificador, bata os ovos, a cenoura, o óleo e o açúcar em velocidade média. Transfira para uma tigela, acrescente a farinha e o fermento e misture com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma pequena untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito no meio, ele saia limpo.
.
Para a cobertura, coloque em uma panela o leite condensado, a margarina, o chocolate em pó e leve ao fogo médio, mexendo até começar a soltar do fundo da panela. Retire do fogo e misture o creme de leite até homogeneizar. Retire o bolo do forno e espalhe a cobertura. Deixe esfriar e sirva.

Receita De Provolone À Milanesa

.INGREDIENTES

✔ 500 gr de queijo provolone cortado em cubos
✔ 1 ovo
✔ Sal a gosto
✔ 2 xícaras de farinha de trigo
✔ 2 xícaras de farinha de rosca

.

➡ MODO DE PREPARO

✔ Em um prato bata o ovo, nos outros dois coloque as farinhas. Passe primeiro o queijo provolone no ovo e depois na farinha de trigo, finalize com a farinha de rosca.
✔ Em uma panela, aqueça bastante óleo, o suficiente para o queijo ficar imerso. O óleo precisa estar bem quente para o provolone ficar crocante e derreter, jogue um palito de fósforo, se acender está no ponto ideal.
✔ Retire o palito com o auxílio de um garfo e frite os quadradinhos.
✔ Sirva acompanhado de um delicioso molho, dá um gostinho diferente à receita

BOLO DE MAÇÃ E BANANA

4 ovos
3 bananas (usei a prata)
2 maçãs
1/2 xíc. de óleo de coco
1/2 xíc. de água
1/2 xíc. de eritritol ou xilitol
1 xíc. de aveia em flocos
1 xíc. de farinha de amendoim
1/2 xíc. de passas
Canela a gosto
Baunilha (opcional)
1 c. de sopa de fermento

PREPARO

No liquidificador, bata bem os ovos, o óleo, a água e a baunilha. Coloque agora as bananas e bata até que esteja homogêneo. Em uma tigela, coloque a aveia, a farinha, o adoçante, a canela, as passas e o fermento. Despeje a mistura líquida e mexa. Unte a assadeira e polvilhe açúcar mascavo, distribua rodelas de maçã por toda a forma, polvilhe canela e despeje a massa por cima.

Batata Recheada Com Requeijão e Bacon 😍

.

➡ INGREDIENTES

✔ 1 copo de requeijão
✔ 10 batatas médias
✔ 200 gramas de bacon
✔ 200 gramas de presunto picado
✔ 200 gramas de mussarela picada

✔ Cheiro verde picado
✔ Sal a gosto

.

➡ MODO DE PREPARO
✔ O primeiro passo é cortar as batatas sempre seguindo o sentido do comprimento.
✔ Depois cozinhe as batatas com sal e aguarde até que fiquem bem macias.
✔ Com a ajuda de um pano de prato pegue as batatas ainda quentes, tome cuidado para não acabar queimando as mãos.
✔ Cave as batatas e retire um pouco da sua polpa de forma que pareça um barquinho. A polpa deve ser guardada para ser usada mais para a frente.
✔ Depois de estar com as suas batatas já cavadas você deverá fritar o bacon e esperar até que fiquem bem crocantes. Faça uma mistura então do bacon com a polpa que foi retirada das batatas.
✔ Coloque ainda a mussarela, o requeijão, o presunto e o cheiro verde.
✔ Depois recheie as batatas e leve-as para assar no forno durante 20 minutos

RECEITA DO MELHOR BOLO DE CHOCOLATE DO MUNDO
https://www.youtube.com/watch?v=RHOD5wABW6o&t=535s

4 ovos
3 xíc. de açúcar
3 xíc. de farinha
1 1/2 xíc. de chocolate em pó
1 col. de sopa de bicarbonato de sódio
1 1/2 col. de chá de fermento
1 1/2 xíc. de Buttermilk (No vídeo eu ensino a fazer)
1 1/2 xíc. de água morna
1/2 xíc. de óleo
2 col. de chá de essência de baunilha

RECEITA DO GANACHE CREMOSO:
600g de chocolate meio amargo picado
300ml de creme de leite
2 col. de sopa de manteiga

BOLO DE CHOCOLATE MOLHADO
https://www.youtube.com/watch?v=RHOD5wABW6o&t=459s
4 ovos
3 xíc. de açúcar
3 xíc. de farinha
1 1/2 xíc. de chocolate em pó
1 col. de sopa de bicarbonato de sódio
1 1/2 col. de chá de fermento
1 1/2 xíc. de Buttermilk (No vídeo eu ensino a fazer)
1 1/2 xíc. de água morna
1/2 xíc. de óleo
2 col. de chá de essência de baunilha

RECEITA DO GANACHE CREMOSO:
600g de chocolate meio amargo picado
300ml de creme de leite

2 col. de sopa de manteiga

BOLO RAYSSA CHOCOLATE

https://www.youtube.com/watch?v=1wSquygtVzE

Para a massa
450 g de iogurte natural
6 unidade ovos
340 g de chocolate amargo
200 g de manteiga em temperatura ambiente
300 g de açúcar
250 g de farinha de trigo
10 g de fermento em pó
10 g de bicarbonato de sódio
25 g de chocolate em pó
45 ml de água fervente
1 pitada sal

Para a cobertura
240 g de creme de leite
30 ml de mel
280 g de chocolate amargo
280 g de chocolate ao leite
30 g de açúcar de confeiteiro
200 g de manteiga gelada
1 pitada pitada de sal

BOLO MOLHADO KAROL MUNOZ

Massa:
- 4 OVOS
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE LEITE INTEGRAL
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE ÓLEO
- 1/2 COLHER DE SOPA DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 2 XÍCARAS DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE CAFÉ SEM AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) FARINHA DE TRIGO
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU
- 1 PITADA DE SAL
- 1/2 COLHER DE SOPA DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ
- 1/2 COLHER DE SOPA DE BICARBONATO DE SÓDIO

- Recheio:
- 500 GRAMAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO NOBRE
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200 GRAMAS)
- 50 ML DE CAFÉ SEM AÇÚCAR

Calda:
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE ÁGUA
- 1/2 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE CAFÉ
- 5 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR

- Finalização e Decoração:
- 200 GRAMAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO NOBRE
- 1/2 CAIXA DE CREME DE LEITE (100 GRAMAS)
- CHOCOLATE EM PÓ PARA POLVILHAR
- GRÃOS DE CAFÉ PARA DECORAR

MASSA DE BOLO RED VELVET (VELUDO VERMELHO)
Isamara Amancio
https://www.youtube.com/watch?v=1kZOr6gwWz4

Massa
Ingredientes:
- 1 xícara (chá) de óleo ou 190g
- 2 xícaras (chá) de açúcar ou 370g
- 1 colher (chá) de essência de baunilha ou extrato de baunilha ou 4g
- 2 ovos ou 115g
- 1 iogurte natural (170g)
- 3 colheres (chá) de vinagre de vinho tinto (ou vinagre de vinho branco) ou 15g
- 2 colheres (chá) de corante gel alimentício vermelho ou 8g
- ¼ xícara (chá) de cacau em pó (ou chocolate em pó 50%) ou 20g
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo ou 270g
- ½ colher (chá) de sal ou 2g
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio ou 5g

Modo de fazer:
- Em uma vasilha coloque o óleo, o açúcar, a essência e os ovos e mexa por 1 minuto.
- Acrescente o iogurte, o vinagre, o corante e o cacau, e mexa por mais 1 minuto.
- Por fim coloque a farinha, o sal e o bicarbonato de sódio, e mexa por mais 2 minutos.
- Unte bem o fundo de uma assadeira de 20 cm de diâmetro com manteiga e farinha de trigo ou forre o fundo com papel manteiga.
- Coloque 1 xícara (chá) + 2 colheres (sopa) de massa na assadeira e leve para assar em forno 160 graus por aproximadamente 20 minutos.
- Asse um disco de massa por vez.
- Você vai repetir este processo mais 3 vezes.
- A massa crua pode ficar esperando até assar a que está no forno.
- Ao final você terá assado 4 discos de massa.
- Para desenformar, passe a faca na lateral da assadeira.

RECHEIO DE CHOCOLATE PARA RECHEAR E DECORAR

INGREDIENTES:
- 1 lata de leite condensado ou 395 gramas
- 100 gramas de chocolate meio amargo
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal ou margarina ou 26 gramas
- 1 caixinha de creme de leite ou 200 gramas
- 1/2 xíc (chá) de chocolate em pó peneirado 33% ou 50 % (56 gramas)
- 2 colheres (sopa) de amido de milho ou 12 gramas ou 1 colher (sopa) de fécula de batata ou 10 gramas
- 1 xícara (chá) de leite ou 210 gramas

ÃO DE QUEIJO DE FRIGIDEIRA - FÁCIL - RÁPIDO E GOSTOSÃO - Isamara Amâncio

INGREDIENTES
- 1 ovo ou 54 gramas
- 1/2 colher (chá) de sal ou 2 gramas
- 1 xícara (chá) de goma de tapioca ou 140 gramas
- 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado ou 21 gramas
- 1 colher (chá) de fermento em pó ou 2 gramas

OBSERVAÇÃO - ESTA RECEITA A GENTE DIVIDI EM DOIS E COLOCA METADE NA FRIGIDEIRA E DEPOIS COLOCA O RECHEIO E POR CIMA COLOCA A OUTRA METADE DA RECEITA.
OBSERVAÇÃO - SE QUISER FAZER UMA COM RECHEIO SALGADO E OUTRA COM RECHEIO DOCE FAÇA A RECEITA NOVAMENTE.

RECHEIO SALGADO DO PÃO DE QUEIJO DE FRIGIDEIRA
- 3 fatias de presunto picadinho
- 4 fatias de mussarela picadinha
- orégano (opcional)

RECHEIO DOCE PARA PÃO DE QUEIJO DE FRIGIDEIRA
- 100 gramas de goiabada
- 4 ou 5 fatias de mussarella picadinha (ou queijo branco)

BOLINHA DE QUEIJO SEM MASSA - SUPER FÁCIL E DELICIOSA - Isamara Amâncio

INGREDIENTES
- 100 gramas de queijo mussarela ralado grosso
- 100 gramas de queijo prato ralado grosso
- 1/4 colher (chá) de sal
- 1/2 colher (chá) de orégano
- 1/8 colher (chá) de pimenta do reino ou uma pitada
- 1 e 1/2 colher (sopa) de claras ou 24 gramas
- 1/4 xícara (chá) de amido ou 26 gramas

MODO DE FAZER - Acompanhe o passo a passo no vídeo. Muito Obrigada!

RENDIMENTO DA RECEITA - 27 bolinhas de queijo

BOLINHO DE BATATA RECHEADO
https://www.youtube.com/watch?v=ttvdisc5-_U
Ingredientes:
- 2 batatas (340g) - comprar 420g
- 7 colheres (sopa) de bacon picado (70g) - opcional
- 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado (24g)
- 1/2 xícara (chá) de farinha de rosca (56g)
- 1 colher (chá) de sal
- Pitada de pimenta
- 100g Queijo prato para rechear

Obs.: Pode fazer a massa sem o bacon.

PASTEL CASEIRO - SUPER FÁCIL DE FAZER
https://www.youtube.com/watch?v=zoyX3wGOMfw
INGREDIENTES
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo ou 284 gramas
- 1 xícara (chá) de creme de leite ou 214 gramas
- ½ colher (chá) de sal ou 2 gramas
- 2 colheres (chá) de pinga ou 9 gramas (opcional) Pode usar vinagre ou vodka ou uísque

- óleo para fritar - Pode usar de soja, canola, girassol (a gosto)

- RECHEIO - Usar o recheio que quiser
- USEI PARA CADA PASTEL - 18 gramas de presunto fatiado
- 36 gramas de mussarela fatiada
- sal, pimenta do reino e orégano

MODO DE FAZER - Acompanhe o passo a passo no vídeo. Muito Obrigada!

RENDIMENTO DA RECEITA - 500 gramas ou 10 unidades

BOLO DE CENOURA FÁCIL E DELICIOSO :
https://www.youtube.com/watch?v=cXRMhtoktTE
Ingredientes:
. 3 cenouras medias picadas ou 350 gramas
. 3 ovos ou 170 gramas
. 2 xícaras (chá) de açúcar ou 370 gramas
. ½ xícara (chá) de óleo ou 98 gramas
. 2 xíc. e ½ (chá) de farinha de trigo ou 340 gramas
. 1 colher e ½ (sopa) de fermento ou 22 gramas

Modo de Fazer:
- Coloque no liquidificador as cenouras picadas, os ovos, o açúcar e o óleo.
- Bata por 5 minutos.

- Coloque em uma vasilha e acrescente a farinha aos poucos e o fermento.
- Leve para assar em assadeira de 22 cm por 8 de altura.
- Em forno de 160 a 180 graus.

RECEITA DO BRIGADEIRO: https://www.youtube.com/watch?v=IZK3B…

MOUSSE DE CHOCOLATE BRANCO
https://www.youtube.com/watch?v=7mfLvPEaAwA
INGREDIENTES:
- 200 gramas de chocolate branco
- ⅓ xícara (chá) de requeijão cremoso ou 74 gramas
- ½ xícara (chá) de chantily industrial bem gelado ou 116 gramas (medir antes de bater) - depois de batido rende 2 xícaras

MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE
INGREDIENTES:
- 200 gramas de chocolate ao leite
- ⅓ xícara (chá) de requeijão cremoso ou 74 gramas
- ½ xícara (chá) de chantily industrial bem gelado ou 116 gramas (medir antes de bater) - depois de batido rende 2 xícaras

MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
- 200 gramas de chocolate meio amargo
- ½ xícara (chá) de requeijão cremoso ou 120 gramas
- ½ xícara (chá) de chantily industrial bem gelado ou 116 gramas (medir antes de bater) - depois de batido rende 2 xícaras

RECEITA DO MELHOR BOLO DE CHOCOLATE DO MUNDO
4 ovos
3 xíc. de açúcar
3 xíc. de farinha
1 1/2 xíc. de chocolate em pó
1 col. de sopa de bicarbonato de sódio
1 1/2 col. de chá de fermento
1 1/2 xíc. de Buttermilk (2 colheres vinagre e 1 e 1/1 de leite - mistura)
1 1/2 xíc. de água morna
1/2 xíc. de óleo
2 col. de chá de essência de baunilha

Misture os ingredientes secos. Acrescente os ovos,
RECEITA DO GANACHE CREMOSO:
600g de chocolate meio amargo picado
300ml de creme de leite

2 col. de sopa de manteiga
Derreta o chocolate e o creme de leite, depois acrescente a manteiga e reserva

2 formas 20cm

Bolo molhadão chocolate Rayssa
https://www.youtube.com/watch?v=1wSquygtVzE&t=3s
250G farinha de trigo sem fermento
1 pitada de sal
2 colheres de fermento (não me pergunte pq não pode ser farinha de trigo ja com fermento a receita não é minha!)
2 colheres de bircabonato de sódio
6 ovos
300g açúcar
340G chocolate amargo
450G iorgurte natural
200G manteiga
250G chocolate em pó.
Obrigada, de nada!

Para a cobertura
240 g de creme de leite
30 ml de mel
280 g de chocolate amargo
280 g de chocolate ao leite
30 g de açúcar de confeiteiro
200 g de manteiga gelada
1 pitada pitada de sal

Bolo chocolate molhado
https://www.youtube.com/watch?v=1JLImOUZ-tQ&t=47s
1 xícara de chá = 240ml
1 colher de sopa = 15ml
1 colher de chá = 5ml

Ingredientes:
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de açúcar cristal, refinado ou demerara
1 xicara (chá) de açúcar mascavo
3/4 xícara (chá) de cacau em pó 100% sem açúcar
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 e 1/2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
1 colher (chá) de sal
1 xícara (chá) de iogurte natural integral em temperatura ambiente
1/2 xícara (chá) de óleo vegetal
2 ovos em temperatura ambiente
1 xícara (chá) de água fervente

Ingredientes do Recheio:
- 300g de nata ou creme de leite fresco (pode substituir por creme de leite de lata, mas não deixe-o ferver)
- 200g de chocolate meio amargo (usei 60% cacau)
- 100g de chocolate ao leite
-1 colher (sopa) de Baileys, rum ou licor de sua preferência (opcional)
- uma pitada de sal

Ingredientes:
Para a massa:
5 ovos em temperatura ambiente
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó
1 xícara (chá) de leite integral

Para a calda e finalização:
1 lata de leite condensado
3/4 de xícara (chá) de leite de coco caseiro (cerca de 200ml)
1 3/4 de xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de coco ralado seco

Modo de Preparo:
Da massa:
Preaqueça o forno a 180 ºC (temperatura média). Unte com manteiga uma assadeira (ou refratário) retangular de 33 cm x 22 cm e polvilhe com farinha de trigo; chacoalhe bem para cobrir o fundo e laterais e bata sobre a pia para retirar o excesso de farinha.
Numa tigela misture a farinha com o fermento. Reserve.

Numa tigela pequena quebre um ovo de cada vez, separando a clara da gema. Transfira as claras para a tigela da batedeira e as gemas para outra tigela. Bata as claras até o ponto de neve.

Diminua a velocidade da batedeira, junte as gemas uma a uma, batendo a cada adição para incorporar. Por último, junte o açúcar aos poucos, sem parar de bater, para misturar bem.

Desencaixe a tigela da batedeira, adicione 1/3 da farinha passando por uma peneira e misture delicadamente com uma espátula, fazendo movimentos de baixo para cima, para preservar o ar na massa.

Regue com a metade do leite e misture para incorporar, sempre com movimentos leves. Repita o procedimento, juntando mais 1/3 da farinha, depois a outra metade do leite, e termine com o restante da farinha assim fica mais fácil de incorporar os ingredientes e evita que você mexa excessivamente a massa.

Transfira a massa para a assadeira, nivele com uma espátula e leve ao forno para assar por cerca de 30 minutos. Para conferir se o bolo está pronto, espete um palito na massa: se sair limpo, está pronto; caso contrário, deixe assar mais alguns minutos.

Da calda de finalização:
Numa tigela misture bem o leite condensado com o leite e o leite de coco.
Mantenha o bolo na assadeira e corte em 12 pedaços.

Com um garfo, faça furos por todo o bolo assim a calda penetra melhor no bolo. Regue a calda sobre o bolo ainda quente. Deixe amornar e leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir para o bolo absorver bem a calda e firmar.

Retire o bolo da geladeira, cubra com o coco ralado e sirva a seguir na própria assadeira (ou refratário).

Bolo fofo Rita Lobo (GNT)

3 xícaras (chá) de farinha de trigo.
200 g de manteiga em temperatura ambiente.
2 xícaras (chá) de açúcar.
4 ovos.
1 xícara (chá) de leite.
2 colheres (chá) de fermento em pó
1 pitada de sal.
manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar a forma.
Forma 20cm

Esse é um bolo de maçã com a massa feita com iogurte! Simplesmente divino! Amo esse bolo!

Receita

Ingredientes da massa:
- 4 ovos
- um pote de iogurte natural de 170g (aqueles que encontramos no supermercado)
- 2 medidas de açúcar desse mesmo potinho do iogurte
- 3/4 do potinho de óleo
- 2 xíc de chá de farinha de trigo PENEIRADA (medida da minha xícara é de 240ml, aquela mais comum)
- 1 colher de sopa de amido de milho (isso irá fazer seu bolo ficar bem mais fofinho)
- 1 col. de sopa de fermento em pó
- se quiser tb pode usar uma colherzinha de essência de baunilha
- 2 a 3 maças (depende do quanto você quer de maçã)

Gente esse bolo é simplesmente uma delicia! vocês vão amar!
https://www.youtube.com/watch?v=MhBPn1ajtjs&t=442s
Usei uma assadeira alta de buraco de 20 cm.
assistam o vídeo até o final, deixe seu like e compartilhem!
****
Ingredientes:

* 4 ovos médios/ * 2 copos americano de açúcar/
* 4 colheres (sopa) de margarina (100 gr.)/
* 2 iogurte natural (170 gr. cada copinho)/
* 2 xícaras (chá) de farinha de trigo/
* 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Ingredientes

-1 pacote de biscoito maisena (200g)
-5 colheres (sopa) de manteiga

Recheio

-2 latas de leite condensado
-1/2 xícara (chá) de suco de limão
-1 envelope de gelatina em pó sem sabor
-2 caixas de creme de leite (400g)

Cobertura

-180g de chocolate meio amargo picado
-1 caixa de creme de leite (200g)
-Raspas de chocolate ao leite para decorar

Modo de preparo

Triture os biscoitos no liquidificador, adicione a manteiga e misture até obter uma farofa úmida. Com ela, forre o fundo e a lateral de uma fôrma de 26cm de diâmetro de aro removível. Leve ao forno médio, preaquecido, por 10 minutos. Reserve.
Para o recheio, no liquidificador, bata o leite condensado, o suco de limão, a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem e o creme de leite até homogeneizar. Despeje esse creme sobre a massa da torta e leve à geladeira por 1 hora.
Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e misture o creme de leite. Espalhe sobre o creme de limão, decore com raspas de chocolate e leve à geladeira por 2 horas antes de desenformar e servir.

https://www.youtube.com/watch?v=W3q8BjEpbDg&t=1s
INGREDIENTES:

- 4 OVOS
- 2 XÍCARAS DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE LEITE INTEGRAL
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE ÓLEO
- 2 XÍCARAS DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE FARINHA DE TRIGO
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU
- 1 PITADA DE SAL
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ
- 1 COLHER DE CHÁ DE BICARBONATO DE SÓDIO

RECHEIO CHOCOLATE
INGREDIENTES:

- 2 CAIXAS DE LEITE CONDENSADO
- 4 COLHERES DE SOPA DE AMIDO DE MILHO
- 500 ML DE LEITE INTEGRAL
- 2 GEMAS DE OVOS PENEIRADAS
- 3 COLHERES DE SOPA DE CHOCOLATE EM PÓ
- 300 GRAMAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO PICADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 1 COLHER DE CHÁ DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA

https://www.youtube.com/watch?v=RHOD5wABW6o&t=527s
RECEITA DO MELHOR BOLO DE CHOCOLATE DO MUNDO:
4 ovos
3 xíc. de açúcar
3 xíc. de farinha
1 1/2 xíc. de chocolate em pó
1 col. de sopa de bicarbonato de sódio
1 1/2 col. de chá de fermento
1 1/2 xíc. de Buttermilk (No vídeo eu ensino a fazer)
1 1/2 xíc. de água morna
1/2 xíc. de óleo
2 col. de chá de essência de baunilha

RECEITA DO GANACHE CREMOSO:
600g de chocolate meio amargo picado
300ml de creme de leite
2 col. de sopa de manteiga

Massa :
250g de Farinha de Trigo
10g de Fermento em pó
10g de Bicarbonato de Sódio
6 ovos
300g de açúcar
450g de iogurte Natural
340g de Chocolate Meio Amargo
200g de manteiga sem sal (temperatura ambiente)

Recheio e Cobertura
280g chocolate ao leite
280g de Chocolate amargo
240 ml de creme de leite
30g de açúcar de confeiteiro
200g Manteiga sem sal em cubos (gelada)

RED VELT
https://www.youtube.com/watch?v=_fELfA0q3Qo

INGREDIENTES: RECHEIO
1 1/2 caixa de LEITE CONDENSADO
100 ml de POLPA DE MARACUJÁ
1 colher de sopa de MANTEIGA SEM SAL
INGREDIENTES: MASSA
5 OVOS
1 xícara de AÇÚCAR
1 xícara de ÓLEO
1 xícara de LEITE
2 xícaras de FARINHA DE TRIGO
1 colher de sopa de FERMENTO EM PÓ
MODO DE PREPARO: RECHEIO
Inicie pelo recheio para que na hora da montagem ele esteja bem firme e frio.
Em uma panela, adicione o leite condensado e a manteiga, mexa em fogo baixo até o ponto de brigadeiro, que é quando a massa começa a desgrudar da panela.
Em outra panela, coloque a polpa de maracujá, (eu usei a congelada) e deixe dar uma leve esquentada.
Depois é só adicionar a polpa ao brigadeiro branco e mexer bem para que o creme fique bem homogêneo.

MODO DE PREPARO: BOLO
Para a massa, separe a clara das gemas, e bata as claras em ponto de neve.
Adicione as gemas uma a uma e deixe bater bem, para que fique bem fofinho. Aos poucos, adicione o açúcar e deixe bater por mais 4 minutinhos.
Em seguida, acrescente o óleo. Depois, adicione a farinha, intercalando com o leite até que todos os ingredientes tenham sido adicionados.
Adicione as claras em neve delicadamente e, por último, o fermento. Não bata demais a massa, apenas misture até incorporar.
Unte e enfarinhe 3 formas (aqui eu fiz com formas de 14 cm de diâmetro) e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 20 minutos.
Deixe esfriar por completo para que o bolo possa ser montado.
Para molhar o bolo, eu fiz a calda que a Dani ensinou a fazer no bolo Nhá Benta*.
Depois é só montar, enfeitar com frutinhas vermelhas e servir gelado!

INGREDIENTES

- Massa:
- 4 OVOS
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE LEITE INTEGRAL
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE ÓLEO

- 1/2 COLHER DE SOPA DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 2 XÍCARAS DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE CAFÉ SEM AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) FARINHA DE TRIGO
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE CHOCOLATE EM PÓ 50% CACAU
- 1 PITADA DE SAL
- 1/2 COLHER DE SOPA DE FERMENTO QUÍMICO EM PÓ
- 1/2 COLHER DE SOPA DE BICARBONATO DE SÓDIO

- Recheio:
- 500 GRAMAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO NOBRE
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE (200 GRAMAS)
- 50 ML DE CAFÉ SEM AÇÚCAR

- Calda:
- 1 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE ÁGUA
- 1/2 XÍCARA DE CHÁ (XÍCARA 200 ML) DE CAFÉ
- 5 COLHERES DE SOPA DE AÇÚCAR

- Finalização e Decoração:
- 200 GRAMAS DE CHOCOLATE MEIO AMARGO NOBRE
- 1/2 CAIXA DE CREME DE LEITE (100 GRAMAS)
- CHOCOLATE EM PÓ PARA POLVILHAR
- GRÃOS DE CAFÉ PARA DECORAR

Bolo de Chuva
Bolo de Chuva Bake Off Brasil
(SBT/Reprodução)
Ingredientes massa
500g de banana descascada
500g de açúcar refinado
415g de ovo
150g de leite
75g de óleo de soja
500g de farinha de trigo
15g de fermento químico
15g de bicarbonato de sódio
5g de canela em pó

Modo de preparo
Pique as bananas e separe 1/3 para acrescentar no final da massa;
Bata na batedeira com o batedor “raquete” o açúcar refinado com 2/3 da banana picada até que dissolva as bananas;
Acrescente os ovos e bata até homogeneizar;
Acrescente o leite e o óleo;
Em um bowl peneire a farinha o fermento químico o bicarbonato de sódio e a canela em pó;
Acrescente os secos peneirados na massa da batedeira;
Por último acrescente as bananas picadas;
Posicione a massa em 3 formas de 25cm de diâmetro com papel manteiga apenas no fundo da assadeira;

Asse em forno pré-aquecido em 180ºC por cerca de 20 minutos.
Ingredientes doce de leite caseiro
240g de açúcar refinado
210g de manteiga em temperatura ambiente
450g de leite
370g de leite condensado

Modo de preparo
Em uma panela grande faça um caramelo claro com o açúcar refinado;
Assim que chegar ao ponto de caramelo claro, abaixe o fogo e acrescente a manteiga, o leite de vaca e o leite condensado;
Em fogo médio/alto, mexa sempre até que dê o ponto de recheio;
Reserve um pouco deste doce de leite para o recheio do bolo e decorações.
Ingredientes bolinho de chuva
200g de ovos
320g de açúcar refinado
1g de sal
350ml de leite
660g de farinha de trigo
30g de fermento químico
270g de banana picada
1l de óleo de soja

Modo de preparo
Pique as bananas em pedaços médios e reserve;
Em um bowl coloque os ovos, o açúcar e o sal, misture com um fouet;
Acrescente metade do leite, a farinha, o fermento químico e as bananas picadas;
Dê o ponto com o restante do leite;
Em uma panela grande coloque o óleo e aqueça a 160ºC;
Com a ajuda de duas colheres, faça os tamanhos do bolinho de chuva como na imagem acima;
Passe no açúcar com canela logo após a fritura;
Recheie os bolinhos de chuva com o doce de leite.
Montagem
Acerte os discos/bolo com o auxilio de uma faca de serra, para que fiquem na mesma altura;
Monte o bolo com três camadas de massa e duas de doce de leite;
Decore com os bolinhos de chuva como no exemplo.

olo de Debutante com Ganache Branca com Framboesa e Amêndoas
Bolo de Debutante Bake Off Brasil
(SBT/Reprodução)
Este é especial para quem está pensando na festa de 15 - ou é possível adaptar para outras comemorações.

Ingredientes massa
250g de ovos (5 ovos)
270g de açúcar refinado (1 e ½ xícara)
3ml de extrato de baunilha (1 colher de café)
260g de farinha de trigo (2 xícaras)
80g farinha de amêndoa

120ml de água (½ xícara)
120ml de óleo de soja (½ xícara)
15g de fermento (1 colher de sopa)

Ingredientes recheio
400g de doce de leite pastoso
100g de amêndoas laminadas
200g framboesa fresca

Ingredientes creme de baunilha
250 ml de leite
100g de açúcar
½ fava de baunilha
1 ovo
2 gemas
1 colher (sopa) farinha de trigo

Ingredientes cobertura
400g de chocolate ao leite
150ml de creme de leite
4kg de pasta americana
Gel de brilho para papel de arroz Q. B.
Açúcar de confeiteiro Q. B.

Modo de preparo
Bater os ovos com o açúcar e baunilha na batedeira até dobrar de volume;
Acrescentar alternadamente os secos (farinha e fermento peneirados) e os líquidos;
Distribuir a massa em 3 formas (20 cm diâmetro) untadas com papel manteiga e assar em forno a 180 graus;
Para a cobertura, levar tudo ao fogo até engrossar.

BOLO RED VELVET DE BUDDY VALASTRO (CAKE BOSS)

Para fazer o bolo:
Ingredientes:
4 colheres (sopa) de corante alimentar vermelho
30g de cacau
30g de extrato de baunilha
200g de manteiga sem sal, amolecida
450g de farinha com fermento
300g de açúca em pó
4 ovos grandes
360g de buttermilk (faça em casa misturando 360g de leite com sumo de 1/2 limão, deixando agir 3 minutos)
10g de sal
10g de bicarbonato de sódio
10ml de vinagre de maçã

Modo de preparo:
Preaqueça o forno a 180ºC. Unte e polvilhe com farinha uma forma redonda. Misture o corante, o cacau e a essência de baunilha, e reserve. Bata por 5

minutos a manteiga com o açúcar, a uma velocidade média, até que fique esbranquiçada e fofa.

Junte os ovos, um a um, acrescentando a farinha em 3 vezes, alternada com o buttermilk. Bata bem e junte o sal. Adicione o corante com o cacau e a baunilha. Misture o vinagre com o sódio e junte, por fim, à massa do bolo. Leve ao forno por 45 minutos. Tire do forno e deixe que esfrie 10 minutos antes de desenformar.

Bolo red velvet de três andares coberto com pasta americana

Para a cobertura e recheio:
Ingredientes:
300g de Philadelphia
1 colher (sopa) cheia de manteiga
400g de açúcar em pó
2 colheres (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo:
Bata o açúcar com a manteiga até estar bem misturado. Junte Philadelphia e a baunilha, e misture tudo muito bem para obter uma mistura homogênea. Guarde na geladeira e, depois que o bolo estiver completamente frio, corte ao meio ou em três partes e recheie. Monte o bolo e termine cobrindo com um pouco de Philadelphia.
Buddy

BOLO RED VELVET DE BUDDY VALASTRO (CAKE BOSS)! INSPIRE-SE!

Para fazer o bolo:
Ingredientes:
4 colheres (sopa) de corante alimentar vermelho
30g de cacau
30g de extrato de baunilha
200g de manteiga sem sal, amolecida
450g de farinha com fermento
300g de açúca em pó
4 ovos grandes
360g de buttermilk (faça em casa misturando 360g de leite com sumo de 1/2 limão, deixando agir 3 minutos)
10g de sal
10g de bicarbonato de sódio
10ml de vinagre de maçã

Modo de preparo:
Preaqueça o forno a 180ºC. Unte e polvilhe com farinha uma forma redonda. Misture o corante, o cacau e a essência de baunilha, e reserve. Bata por 5 minutos a manteiga com o açúcar, a uma velocidade média, até que fique esbranquiçada e fofa.

Junte os ovos, um a um, acrescentando a farinha em 3 vezes, alternada com o buttermilk. Bata bem e junte o sal. Adicione o corante com o cacau e a baunilha. Misture o vinagre com o sódio e junte, por fim, à massa do bolo. Leve ao forno

por 45 minutos. Tire do forno e deixe que esfrie 10 minutos antes de desenformar.

Bolo red velvet de três andares coberto com pasta americana

Para a cobertura e recheio:
Ingredientes:
300g de Philadelphia
1 colher (sopa) cheia de manteiga
400g de açúcar em pó
2 colheres (chá) de essência de baunilha

Modo de preparo:
Bata o açúcar com a manteiga até estar bem misturado. Junte Philadelphia e a baunilha, e misture tudo muito bem para obter uma mistura homogênea. Guarde na geladeira e, depois que o bolo estiver completamente frio, corte ao meio ou em três partes e recheie. Monte o bolo e termine cobrindo com um pouco de Philadelphia.
Buddy
https://www.youtube.com/watch?v=uqa4qoP4cPM&t=369s

Bolo chocolatudo Karen Munhoz
https://api.whatsapp.com/send?phone=5...

Massa :

4 ovos
1 xícara de açúcar
1 xicara farinha de trigo
1 xicara café forte adoçado
1 xicara chocolate em pó
100ml óleo
1 colher sopa fermento em pó

Recheio :
2 latas de leite condensado
120g chocolate meio amargo
200g creme de leite
4 colheres sopa chocolate em pó

Formas utilizadas caparroz 15cm 5 altura

https://www.youtube.com/watch?v=R7-TMufHhAk

massa:
4 ovos
100ml óleo
1 xicara e meia de açúcar
1 xicara de cacau em pó
1 xicara de leite
1 xicara de farinha de trigo sem fermento
1 colher sopa fermento

recheio :
2 latas de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1 colher de margarina

qualquer tipo de recheio mole para ser a cola

utilizei creme de chocolate:
1 lata de leite cond
500ml leite
2 colheres sopa amido de milho
6 colheres sopa de chocolate em pó

formas utilizadas 3 de 17cm diâmetro ou apenas 1 de 17 cm 10 altura

Bolo chocolate Karol Munhoz
https://www.youtube.com/watch?v=J-pfSzhyiMo&t=5s

Ingredientes

5 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
Meia xicara de cacau em pó
1 xícara de leite
Meia xicara de óleo
1 colher de sopa fermento em pó

Utilizei duas formas
17 cm e 20cm com 7 de altura

Ou pode utilizar uma de 25 cm diâmetro com 6 altura

Quer me enviar algo ou parcerias

karenmunhoz019@gmail.com

RECEITA BOLO
https://www.youtube.com/watch?v=gbv7cgeXJ4s&feature=youtu.be
3 xíc. de farinha (360G)
1 1/2 xíc. de chocolate em pó (135G)
1 col. de sopa de bicarbonato de sódio (10G)
1 1/2 col. de chá de fermento (6G)
3 xíc. de açúcar (540G)
4 ovos (200G)
1 1/2 xíc. de Buttermilk (1 ½ DE LEITE MORNO E 1 COL. SOPA VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO) OU IOGURTE NATURAL (360ML)
1 1/2 xíc. de água morna (360ML)
1/2 xíc. de óleo vegetal da sua preferencia (120ML)
1 col. de chá de essência de baunilha (pode ser extrato ou fava) (15ML)
RECHEIO GANACHE:
300g de chocolate meio amargo picado
300ml de creme de leite
RECHEIO GELEIA DE AMORA
1 kg Amora
500g Açúcar
Suco de 1 limão
• No bolo eu usei 200 gr. De geleia pronta, você pode diminuir a receita!

COBERTURA
300g chocolate meio amargo picado
150g creme de leite
1 col. Sopa Mel
½ xic. Açúcar de confeiteiro impalpável (70G)
100g Manteiga

Bolo de chocolate molhadinho fácil de fazer, confira a receita tudo bem explicadinho para vocês.

Ingredientes
- 2 xícaras de farinha de trigo

- 1 xícaras de açúcar

- 1 xícara de nescau

- 1/2 xícara (chá) de óleo de soja

- 1 xícara de água morna

- 2 ovos

- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo
1º passo - Primeiramente deixe sua forma untada.

2º passo - Misture todos os ingredientes, exceto o fermento em pó

3º passo - Bater tudo por mais de 4 minutos até a massa fica bem lisinha (quanto mais bater a massa, mais o bolo fica fofinho)

4º passo - Por último você coloque o fermento em pó para bolo e bata por 30 segundos.

5º passo - Despeje logo na forma e coloque para assar por aproximadamente 40 minutos em forno médio ou 170C.

6º passo - Enquanto o bolo assa, você pode fazer a cobertura.

Foto Ilustrativa

Cobertura para o Bolo de Chocolate
Ingredientes e modo de fazer:

Para fazer a cobertura de chocolate, comece com 3 colheres (sopa) de Nescau, 1 colher de margarina, 4 colher (sopa) de leite e leve ao fogo e quando começar a ferver coloque uma caixinha de leite condensado e segue mexendo com a colher na panela e quando ficar com a consistência cremosa, aí já estará no ponto. Jogue quente sobre o bolo já assado. Realmente essa receita fica uma delicia, e é simples de fazer. Pois jogar a calda quente no bolo é o segredo para ele ficar bem molhadinho.