MASSAS PARA BOLOS



E-BOOK DIVA DAS RECEITAS

CONTATO: DIVADASRECEITAS@GMAIL.COM

ÍNDICE

DIVA DAS RECEITAS

- •Pão de ló com 3 ingredientes 1
- •Pão de ló básica 2
- •Receita básica do pão de ló 3
- •Pão de ló especial com amêndoas 4
- •Pão de ló para fazer bolo recheado 5
- •Pão de ló perfeito 6
- •Pão de ló de chocolate 7
- •Pão de ló tipo de Margaride 8
- •Pão de ló de alfezeirão 9
- •Pão de ló com coco 10



ÍNDICE

- •Pão de ló com refrigerante de limão 11
- • Pão de ló úmido de chocolate 12
- •Pão de ló úmido 13
- •Pão de ló de cream cheese 14
- •Pão de ló sem ovos 15
- •Pão de ló tradicional 16
- •Pão de ló de ovar 17
- •Pão de ló de Gênova 18
- •Pão de ló de chocolate e laranja 19
- •Pão de ló sem glúten e leite 20



ÍNDICE

- •Massa de chocolate fácil 21
- •Massa amanteigada de chocolate 22
- •Massa chiffon 23
- •Massa chiffon de chocolate 24
- •Massa caseira de batata doce 25
- •Massa do bolo german chocolate 26
- •Massa do bolo floresta negra 27
- •Massa do bolo de cenoura 28
- •Massa de beterraba 29
- •Massa de abacate 30



ÍNDICE

- •Massa de flocos de arroz 31
- •Massa de laranja 32
- •Massa de limão 33
- •Massa de morango 34
- •Massa de banana 35
- •Massa de leite ninho 36
- •Massa de mandioca 37
- •Massa de inhame 38
- •Massa de abacaxi 39
- •Massa de bolo amanteigada 40



ÍNDICE

- •Massa de cereais para bolos 41
- •Massa red valvet 42
- •Massa bolo de cereja 43
- •Massa de tapioca 44
- •Massa de fubá 45
- •Massa do bolo gelado 46
- •Massa do bolo nega maluca 47
- •Massa do bolo de coco gelado 48
- •Massa de brownie tradicional 49
- •Massa de brownie de nutella 50



PÃO DE LÓ COM 3 INGREDIENTES

Ingredientes:
Ovos: 500 g
Açúcar refinado: 225 g
Farinha de trigo: 225 g

Modo de Preparo:
Em uma batedeira, acrescente os ovos e o açúcar.
Ligue a batedeira e comece a bater em velocidade baixa e aumente a velocidade aos poucos até chegar no máximo, então, conte 15 minutos ou até que o creme que se formar pareça que vá transbordar.
Desligue a batedeira e aos poucos peneire a farinha de trigo na massa. Incorpore delicadamente utilizando uma espátula.
Despeje a massa em uma assadeira de 30cm forrada com papel manteiga e asse em forno preaquecido médio/alto (180°) por 45 minutos ou até que inserindo um palito no meio do bolo, o mesmo saia limpo e seco.
Retire do forno e deixe descansar em uma bancada por alguns minutos.
Desenforme ainda morno.



PÃO DE LÓ BÁSICA

Ingredientes:
8 ovos
8 colheres de sopa de açúcar
7 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada

Modo de Preparo:
Em uma batedeira bata as claras em neve. Adicione as gemas uma a uma e continue batendo. Veja na última foto como a massa fica.
Adicione o açúcar, uma colher de cada vez e continue batendo na batedeira.
Pare de bater para dar a vez à farinha de trigo, que deve ser incorporada à massa delicadamente com uma colher grande mexendo de baixo para cima.
Forre a forma desejada com papel manteiga e coloque a massa.
Leve seu pão de ló ao forno médio pré aquecido por aproximadamente 20 minutos ou até que asse. O pão de ló não leve assar demais senão resseca.



RECEITA BÁSICA DO PÃO DE LÓ

Ingredientes:
250g de açúcar
250 g de farinha de trigo
8 ovos
1 colher (de chá) de fermento para bolo
1 colher (de sobremesa) de emulsificante
50 ml de água
1 colher (de chá) de essência de baunilha (ou outra de sua preferência)

Modo de Preparo: Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira e bata por uns 5 a 8 minutos. Ele vai ficar esbranquiçado e praticamente dobrar de volume, corte um pedaço de papel manteiga e forre o fundo de uma assadeira. Você vai untar e enfarinhar apenas o fundo, não unte as laterais. Aprendi essa dica com o Beltrame e achei ótima. Assim, evita do bolo baixar nas laterais, despeje a massa na forma e leve ao forno médio preaquecido (uns 180 graus) por uns 35 minutos ou até que você enfie um palito e ele sair limpo, Retire do forno, deixe esfriar. Antes de desenformar o bolo, solte as laterais com uma faquinha. Depois vire sobre um prato e retire o papel manteiga do fundo do bolo.



PÃO-DE-LÓ ESPECIAL COM AMÊNDOAS

Ingredientes:
6 gemas
2 ovos
120 g de açúcar
15 ml de amaretto
20 g de fécula de batata
50 g de amêndoa crua pelada e moída



Modo de Preparo: Pré-aquecer o forno a 220° C.
Untar com manteiga e forrar com papel vegetal uma forma de 22 cm de diâmetro.
Bater as os ovos, as gemas e o açúcar até que esteja um preparado leve e esbranquiçado.
Juntar o licor e continuar a bater.
Colocar a fécula numa peneira e deixar cair, pouco a pouco, sobre a massa.
Incorporar a fécula com uma espátula fazendo movimentos delicados, de baixo para cima, adicionar a amêndoa com os mesmos movimentos, verter a massa na forma e levar ao forno durante cerca de 7 minutos, retirar do forno e deixar arrefecer completamente sobre uma grade de

PÃO-DE-LÓ PARA FAZER BOLO RECHEADO

Ingredientes:
8 ovos
1 1/2 xícara (de chá) de açúcar
1/2 xícara (de chá) de margarina
2 xícara (de chá) de farinha de trigo
1 colher (de sobremesa) de fermento



Modo de Preparo:
Coloque na tigela grande da batedeira os ovos com o açúcar e bata em velocidade alta até ficar claro e fofo (como na foto abaixo). Acrescente a margarina derretida e já fria e reduza a velocidade da batedeira. Agora acrescente a farinha de trigo e o fermento peneirados e não bata muito. Coloque em uma forma untada e forrada com papel manteiga e untado e polvilhado com farinha de trigo. Leve ao forno pré-aquecido em 180 graus por mais ou menos 25 minutos. Usei uma forma de 25 cm de diâmetro. Depois deixe esfriar para poder desenformar.

PÃO DE LÓ PERFEITO

Ingredientes:
5 ovos,
2 xícaras de açúcar,
3 xícaras de farinha de trigo sem fermento,
1 colher de essência,
1 colher de fermento,
1 xícara de leite morno.



Modo de Preparo:
Em um recipiente coloque os ovos e bata com uma batedeira até começar ganhar volume. Comece acrescentar o açúcar aos poucos sem parar de bater até que a mistura se torne bem leve e esbranquiçada dobrando o volume. Acrescente toda a farinha de trigo peneirando sempre. Em seguida adicione o leite morno (importante estar morno), volte a bater até que a massa fique bem homogênea e lisinha. Para finalizar adicione a essência de baunilha, o fermento em pó e incorpore levemente. Despeje sua massa em um fôrma untada e polvilhada farinha de trigo e leve para o forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 55 minutos.

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

Ingredientes:
8 ovos
250 g de açúcar
250 g de farinha de trigo
50 g de chocolate em pó
50 ml de água (temperatura ambiente)
1 colher (de chá) de essência de baunilha
1 colher (de chá) de fermento
1 colher (de sobremesa) de emulsificante para bolo



Modo de Preparo: Primeira coisa, ligue o forno para pré-aquecer no baixo (180 graus) e unte a forma. Corte um pedaço de papel manteiga do tamanho do fundo da forma e forre o fundo, depois unte com um pouco de óleo (ou manteiga) e polvilhe chocolate em pó (pode ser a farinha de trigo também). Eu só fiz isso no fundo da forma, não untei, nem polvilhei as laterais para o bolo não baixar tanto depois que esfria. Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira e bata bem por uns 6, 7 minutos, você vai ver que a massa muda de cor, ficando mais esbranquiçada, coloque a massa na forma untada e leve ao forno preaquecido por uns 30 a 40 minutos, ou até você enfiar o palito e ele sair limpo, deixe esfriar para poder desenformar. Passe uma faquinha nas

PÃO-DE-LÓ TIPO DE MARGARIDE

Ingredientes:
2 ovos médios (100g)
11 gemas (180g)
175 g de açúcar
125 g de farinha de trigo

Modo de Preparo:
Bater os ovos, as gemas e o açúcar com a batedeira durante pelo menos 10 minutos.
Adicionar a farinha peneirada e envolver em movimentos suaves com a mão de modo a incorporar a farinha.
Cortar quatro quadrados de papel vegetal. Forrar uma forma de buraco com as folhas, sobrepondo-as.
Colocar a massa na forma.
Levar ao forno pré-aquecido a 180ºC durante 35 a 40 minutos.



PÃO DE LÓ DE ALFEZEIRÃO

Ingredientes:
100 g de açúcar
6 gemas
2 ovos inteiros
50 g de farinha

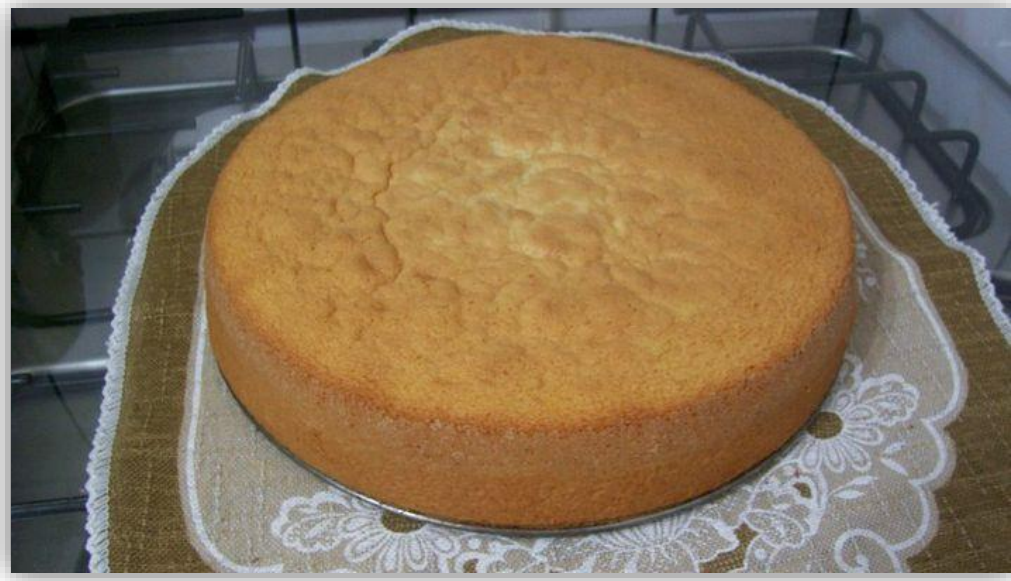


Modo de Preparo:
Bater os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.
Juntar pouco a pouco as gemas, previamente desfeitas.
Bater durante 10 minutos a mistura com a batedeira. Se baterem à mão, serão 20 minutos.
Adicionar com movimentos suaves a farinha, previamente peneirada.
Colocar o preparado numa forma redonda (24 cm) forrada com papel vegetal.
Levar ao forno pré-aquecido a 225ºC durante 10 minutos. Assim que sair do forno, retirar da forma com o papel vegetal.
O tempo de forno tem que ser mesmo os 10 minutos, qualquer minuto a

PÃO DE LÓ COM COCO

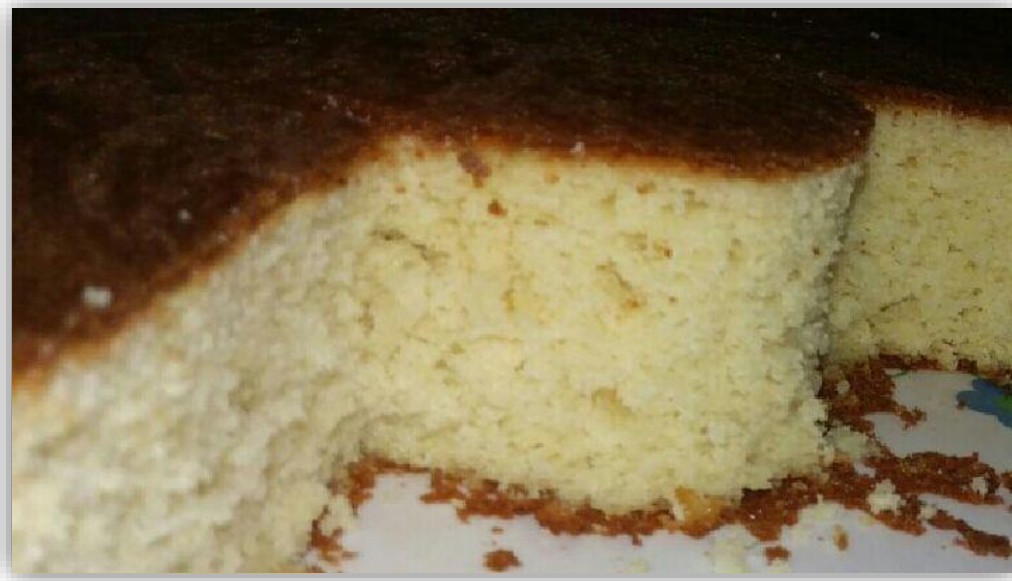
Ingredientes:
6 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de leite de coco
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pacotinho de coco ralado

Modo de Preparo:
Bater as gemas com o açúcar até clarear. Retirar da batedeira, acrescentar a farinha, o leite de coco, o coco ralado e o fermento aos poucos. Bater as claras em neve e incorporar delicadamente à mistura. Untar uma assadeira, colocar a massa e levar ao forno pré-aquecido por cerca de25 minutos (200°).



PÃO DE LÓ DE REFRIGERANTE DE LIMÃO

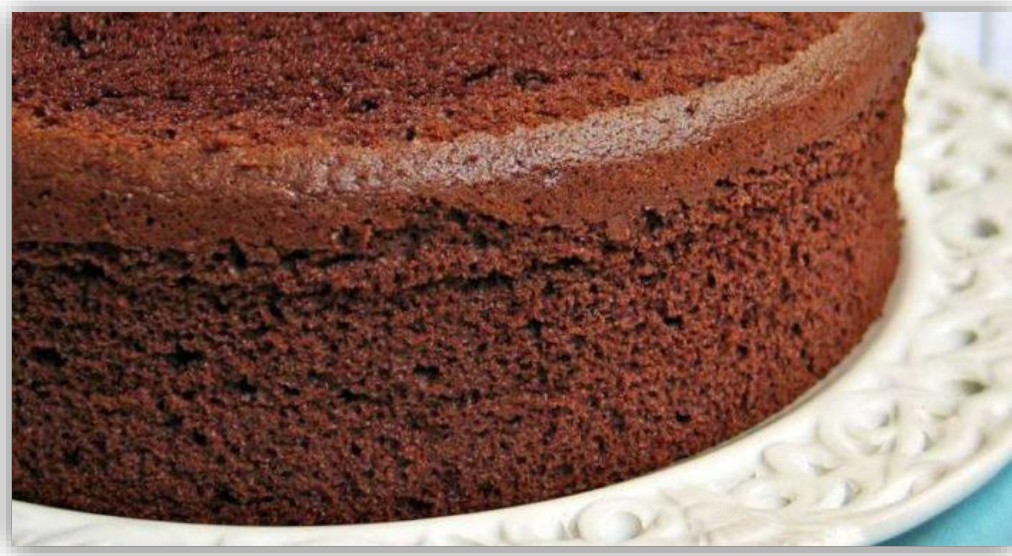
Ingredientes:
340g de manteiga sem sal
3 xícaras de açúcar
5 ovos
1 colher(chá) de essência de manteiga
2 colheres(chá) de essência de limão
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de Sprite, ou outro refrigerante de limão



Modo de Preparo:
Pré-aqueça o forno à 160°C
Bata a manteiga até ficar cremosa, adicione o açúcar 1 xícara por vez e bata à cada adição. Junte os ovos um a um e bata. Adicione as essências e bata bem. Junte a farinha peneirada, 1 xícara por vez. Por fim, adicione o refrigerante e bata até ficar bem misturado.
Coloque numa forma de furo no meio untada e asse por 1 hora à 1 hora e 10 minutos, ou até que o teste do palito saia limpo e o bolo esteja mais firme e dourado.

PÃO DE LÓ HÚMIDO DE CHOCOLATE

Ingredientes:
8 ovos
180g de açúcar amarelo
10 gemas
85g de farinha com fermento
15g de cacau em pó
30g de chocolate em pó



Modo de Preparo:
Pré-aquecer o forno a 230ºC.
Bater os ovos com o açúcar durante cinco minutos com a batedeira.
Bater as gemas e adicionar ao preparado. Bater, com a batedeira, mais dois a três minutos.
Misturar a farinha com o cacau e o chocolate. Envolver a mistura acima mencionada na massa cuidadosamente.
Levar ao forno, numa forma redonda, com 26 cm, forrada com papel vegetal durante 11 minutos.

PÃO DE LÓ HÚMIDO

Ingredientes:
8 ovos
10 gemas
180g de açúcar amarelo
100g de farinha sem fermento

Modo de Preparo:
Aquecer o forno a 230ºC.
Bater os ovos com o açúcar na batedeira durante 5 minutos.
Desfazer e bater as gemas. Adicionar ao preparado anterior e bater mais 3 minutos.
Adicionar a farinha peneirada e envolver com uma colher ou vara de arames.
Colocar a massa numa forma redonda com 26 cm forrada com papel vegetal.
Levar ao forno durante 10 a 11 minutos.



PÃO DE LÓ DE CREAM CHEESE

Ingredientes:
113g de manteiga sem sal amolecida
113g de cream cheese amolecido
143g de açúcar
2 ovos
125g de farinha de trigo
1 colher(chá) fermento em pó
1 colher(chá) de sal
1 colher(chá) de essência de baunilha



Modo de Preparo:
Pré-aqueça o forno a 160°C, unte e enfarinhe uma forma. Bata a manteiga com o cream cheese até ficar um creme homogêneo bem batido. Acrescente o açúcar e bata bem. Junte os ovos um a um batendo bem a cada adição. Acrescente a essência. Termine por colocar a farinha, o fermento e sal peneirados e bata mais um pouco. Leve para assar por cerca de 50 minutos, ou até que o teste do palito saia limpo. Se gostar peneire um pouco de açúcar de confeiteiro por cima.

PÃO DE LÓ SEM OVOS

Ingredientes:
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
4 colheres das de chá (rasas) de fermento em pó
5 colheres das de sopa de óleo
200 ml de leite

Modo de Preparo:
Bata bem o leite com o óleo e o açúcar, numa batedeira, por 4 minutos.
Desligue a batedeira e adicione a farinha de trigo aos poucos, mexendo bem devagar até agregar bem.
Depois acrescente o fermento e mexa delicadamente até misturar tudo.
Leve para assar em forno médio, em uma forma já untada com óleo.
Asse por cerca de 30 a 40 minutos, ou até dourar.



PÃO DE LÓ TRADICIONAL

Ingredientes:
10 Gemas
2 Ovos
220g de açúcar
Raspa de 1 limão
150g de farinha

Modo de Preparo:
Ligue o forno a 180º.Forre uma forma com papel vegetal ou papel manteiga. Numa taça grande coloque os ovos e as gemas com o açúcar e a raspa do limão. Bata tudo muito bem até que a massa dobre o volume e tenha um aspecto fofo e esbranquiçado. Este processo demora sensivelmente 15 minutos. Peneire a farinha e envolva sem bater. Verta a massa para a forma forrada e leve ao forno entre 35 a 40 minutos. Faça o teste do palito e este deve sair seco. Deixe arrefecer e sirva.



PÃO DE LÓ DE OVAR

Ingredientes:
16 gemas
3 ovos
250g de açúcar
125g de farinha peneirada

Modo de Preparo:
Ligar o forno a 220º Bater as gemas, os ovos e o açúcar durante 15 minutos. Envolver a farinha peneirada. Forrar uma forma com papel vegetal ou papel manteiga. Vai ao forno 10 minutos exatos. Repousa 4 horas antes de servir. Retira-se da forma e mentem-se o papel em volta do pão-de-ló.



PÃO DE LÓ DE GÊNOVA

Ingredientes:
125 g de manteiga à temperatura ambiente
300 g de açúcar
5 ovos
275 g de amêndoas moídas (eu não pelei as amêndoas por isso, quando triturei no liquidificador a farinha ficou escura e por consequência a massa do bolo também)
2 colheres de sopa de quirche
100 g de farinha de trigo.



Modo de Preparo:
Unte com manteiga uma forma rasa de 20cm de diâmetro.
Ligue o forno em temperatura média.
Ponha a manteiga em uma tigela, acrescente o açúcar e bata até obter uma massa cremosa.
Adicione os ovos um a um, batendo bem depois de cada adição.
Misture as amêndoas e o quirche. Acrescente a farinha e bata bem (nessa última parte bati com fouet).
Despeje a massa na forma e asse durante 40 minutos ou até dourar.

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE E LARANJA

Ingredientes:
150g de açúcar
4 Ovos
80g de Chocolate em barra
80g de Farinha
1 Colher de chá de fermento em pó
Raspa de 1 Laranja

Modo de Preparo:
Ligue o forno a 180ºForre uma forma redonda com papel vegetal. Bater muito bem os ovos e o açúcar até que dobre o volume. Derreter o chocolate e juntar ao preparado anterior com a raspa da laranja, a farinha e o fermento, envolvendo tudo, sem bater. Deite a massa na forma e leve ao forno 10 minutos. Retire de imediato do forno e espere arrefecer.:



PÃO DE LÓ SEM GLÚTEN E LEITE

Ingredientes:
4 gemas
4 claras
100 gramas de açúcar demerara batido no liquidificador –+-5 colheres de sopa bem cheias
100 gramas de fécula de batata –+-6 colheres de sopa bem cheias
20 gramas de farinha de linhaça –1 colher de sopa cheia
raspas de um limão



Modo de Preparo: Pré-aqueça o forno a 180 graus.
Primeiro de tudo, os ovos devem estar em temperatura ambiente. Então deixe de um dia para o outro fora da geladeira –eu na verdade sempre deixo eles fora.
Bata as claras em neve, quando estiver ficando firme acrescente o açúcar e continue batendo.
Quando tiver formado um suspiro acrescente as gemas e bata mais um pouco, pare a batedeira e adicione a fécula de batata, a farinha de linhaça e as raspas do limão misturando bem delicadamente com uma espátula, despeje a massa em fôrma untada e asse por 30-40 minutos, ou até o palito sair limpo.

MASSA DE CHOCOLATE FÁCIL

Ingredientes:
3 ovos
1 e 1/2 xícara de açúcar
1 xícara de chocolate em pó
1/2 xícara de óleo
2 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara de água morna
1 colher de sopa de fermento
1 colher essência de baunilha



Modo de Preparo: Em um recipiente coloque os ovos e bata por aproximadamente 5 minutos, ou até que eles aumentem o volume e comecem a esbranquiçar. acrescente o açúcar aos poucos sem parar de bater até atingir uma consistência de creme, e então acrescente o óleo e bata novamente até a mistura ficar homogênea.
Acrescente o chocolate em pó e a água morna sempre intercalando os dois e batendo, adicione a farinha aos poucos peneirando e misture, Por último adicione o fermento em pó, a essência de baunilha, e incorpore levemente à massa.
Coloque a massa em uma forma untada e polvilhada chocolate em pó e leve para assar em forno médio préaquecido a 180ºC por

MASSA AMANTEIGADA DE CHOCOLATE

Ingredientes:
6 ovos
1 pitada de sal
200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
250g de açúcar
1/2 xícara de chocolate em pó (se quiser branca basta tirar o chocolate em pó)
1 xícara de farinha de trigo peneirada
1 colher (de sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo: Separe as claras das gemas, coloque as 6 claras na batedeira, coloque uma pitada de sal e bata em velocidade máxima até ficarem em neve. Retire as claras e as reserve em um recipiente a parte, no mesmo bowl da batedeira, não é necessário lavar. Coloque as 6 gemas e o açúcar, bata em velocidade alta até as gemas dobrarem de tamanho e formar um creme claro, acrescente 1/2 xícara de chocolate em pó e a manteiga sem sal e em temperatura ambiente, bata por mais 5 minutos em velocidade máxima, desligue a batedeira, então acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó, bata só mais um pouquinho, em velocidade baixa, para incorporar a farinha, adicione as claras batidas à massa e incorpore, desligue a batedeira e coloque nas formas untadas.
Leve ao forno pré aquecido a 180°C, até dourar.
Após 30-40 minutos, faço o teste do palito.



MASSA CHIFFON

Ingredientes:
7 ovos médios
1 colher (de sopa) de essência de baunilha
1/2 xícara de óleo de canola (ou outro óleo vegetal)
1/2 xícara de água
1 e 1/2 xícara de açúcar refinado
1 colher (de sopa) de fermento em pó
2 xícaras de farinha de trigo
1 pitada de sal



Modo de Preparo: Pré-aqueça o forno a 180˚C, unte duas formas de cerca de 24 cm de diâmetro cada, Separe as claras das gemas. Com o fouet misture e bata as gemas, o óleo, a baunilha e a água. Adicione 1/2 xícara de açúcar, a farinha peneirada e o fermento. Reserve, na batedeira, bata as claras em neve com a pitada de sal. Quando começarem a espumar vá acrescentando 1 xícara de açúcar, até chegar em picos firmes, incorpore um pouquinho das claras na massa com o fouet, delicadamente, até ficar bem homogêneo. Acrescente o restante com espátula, bem delicadamente, Despeje a massa nas formas e asse por cerca de 35 minutos, até que o teste do palito saia seco.

MASSA CHIFFON DE CHOCOLATE

Ingredientes:
6 ovos
2 xícaras de açúcar passado pela peneira
2 xícaras de farinha de trigo
meia xícara de óleo
meia xícara de água quente
meia xícara de chocolate em pó
1 colher de sopa de fermento em pó



Modo de Preparo:
Separar as claras da gema, em seguida bater as claras, (na batedeira de bolo) até que fique ponto de suspiro, ir colocando uma a uma as gemas, bater até virar um creme, acrescente o açúcar, a farinha de trigo, o óleo, o chocolate em pó dissolvido na água quente, bata tudo até ficar uma massa bem cremosa e bonita, por último, coloque o fermento e bata com uma colher de pau , até misturar completamente.
Unte uma forma redonda grande, com manteiga e farinha de trigo
Ligue o forno a 180 graus.
Despeje a massa na forma e deixe assar por 45 minutos, desligue o forno deixe descansar por 5 minutos .

MASSA CASEIRA DE BATATA-DOCE

Ingredientes:
2 xícaras (chá) açúcar refinado UNIÃO (320g)
4 gemas (80g)
2 colheres (sopa) Manteigas sem sal (40g)
3 xícaras (chá) batatas-doces cozida e amassada (600g)
1 colher (sopa) rasada raspas de laranja (6g)
1 xícara (chá) Leite gelado (200ml)
2 xícaras (chá) farinha de trigo (220g)
1 colher (sopa) rasada fermento em pó (10g)
4 claras em neve (160g)
Manteiga sem sal para untar
farinha de trigo para polvilhar



Modo de Preparo: Em uma batedeira, bata o açúcar refinado com as gemas e a manteiga até obter um creme leve.
Sem parar de bater, adicione a batata-doce, as raspas de laranja e, alternadamente, o leite frio e a farinha de trigo peneirada com o fermento em pó, Por último e sem bater, incorpore delicadamente as claras em neve. Coloque em uma fôrma redonda de furo central média (22,5 cm x 7,5 cm) untada

MASSA DO BOLO GERMAN CHOCOLATE

Modo de preparo:
Bater no liquidificador, 1 copo de iogurte (usei coalhada);
4 ovos inteiros;
3/4 de xícara de óleo;
1 xícara de chocolate (em pó).
Em uma tigela, peneirar
2 xícaras de farinha de trigo;
2 xícaras de açúcar;
1 e 1/2 colher de sopa de fermento em pó e uma pitada sal.

Despejar aos poucos a batida, mexendo bem levemente com uma colher de pau. Dividir a massa em duas fôrmas untadas e enfarinhadas. Assar em forno médio por 30 minutos.



MASSA DO BOLO FLORESTA NEGRA

Ingredientes:
3 colheres (sopa) de manteiga
2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de chocolate em pó solúvel
1 colher (sopa) de fermento em pó



Modo de Preparo:
Bata na batedeira, a manteiga, o açúcar e as gemas até obter um creme
Misture aos poucos o leite, a farinha de trigo, o chocolate e o fermento
Mexa delicadamente
Bata as claras em neve e incorpore à massa
Unte uma fôrma com manteiga e polvilhe farinha de trigo e despeje a mistura
Leve para assar em forno pré aquecido.
Reserve

MASSA DO BOLO DE CENOURA

Ingredientes:
2 cenouras médias, cortadas em cubo(s) médios
1/2 xícara(s) óleo
1 xícara(s) açúcar
3 ovos
1 e 1/2 xícara(s) farinha de trigo
1/2 xícara(s) maizena
2 colher(es) de chá fermento em pó



Modo de Preparo: Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C). Unte e enfarinhe uma fôrma de furo central média (20 cm de diâmetro). Reserve.
No copo do liquidificador, coloque a cenoura, o óleo e os ovos, e bata até ficar homogêneo.
Em uma tigela, peneire o amido de milho MAIZENA®, a farinha de trigo, o fermento e o açúcar, junte a mistura de cenoura reservada, e mexa com o auxílio de uma espátula até que vire uma massa uniforme.
Disponha a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 35 minutos, ou até que um palito, depois de espetado na massa saia limpo. Retire o forno e deixe amornar.

MASSA DE BETERRABA

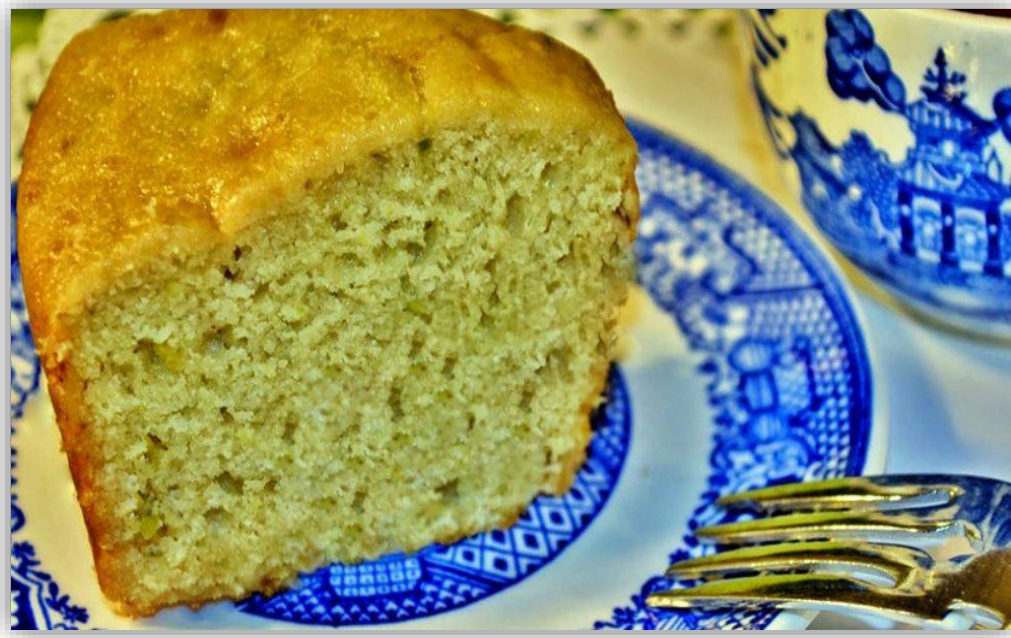
Ingredientes:
1 xícara de chá de beterraba crua descascada e picadinha
1/2 xícara de chá de óleo de soja
3 ovos grandes
1 xícara de chá de açúcar
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Modo de Preparo:
Bata no liquidificador a beterraba, os ovos, o óleo e o açúcar até formar um creme lisinho (reserve). Numa tigela peneire a farinha e o fermento misture o creme reservado e mexa ate formar uma massa homogênea. Despeje numa forma de furo no meio untada com margarina ou manteiga e enfarinhada. Leve ao forno médio (180 à 200 graus) por aproximadamente 40 minutos. Aos trinta minutos verifique o cozimento espetando um palito no bolo e calcule o tempo restante. Quando o palito estiver limpinho o bolo está pronto.



MASSA DE ABACATE

Ingredientes:
Polpa de 1 abacate
4 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
Margarina e farinha de trigo para untar
Raspas de casca de limão para decorar



Modo de Preparo:
Bata o abacate, os ovos, o óleo e o açúcar no liquidificador até ficar homogêneo.
Transfira para uma tigela, misture com a farinha, o fermento e despeje na fôrma untada e enfarinhada.
Leve ao forno, pré-aquecido, por 30 minutos ou até dourar.
Retire do forno, desenforme, corte em quadrados e deixe esfriar.

MASSA DE FLOCOS DE ARROZ

Ingredientes:
4 ovos
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de óleo (pode ser de soja, milho, granola ou girassol)
2 xícaras de chá flocos (flocão) de arroz
2 xícaras de farinha de trigo não muito cheia
1 colher de sopa rasa de fermento em pó
50 g de coco ralado
2 1/2 xícaras de chá de leite morno



Modo de Preparo:
Bata no liquidificador os ovos, o leite, o óleo e o açúcar.
Em uma tigela misture os flocos, a farinha de trigo, o fermento, junte a mistura de ovos, misture bem acrescente o leite por último.
Coloque em uma forma untada e enfarinhada.
Leve ao forno pré-aquecido, em temperatura média, por aproximadamente 40 minutos ou até que, espetando um palito na massa, ele saia limpo.

MASSA DE LARANJA

Ingredientes:
4 ovos grandes
suco de 2 laranjas
1 xícara (chá) de óleo
2 xícaras de farinha de trigo bem cheias
1 xícara de açúcar bem cheia
1 colher (sopa) de fermento bem cheia
raspas de laranja



Modo de Preparo:
Bata no liquidificador os ovos, o suco de laranja e o óleo.
Em seguida adicione o trigo e o açúcar e misture bem até obter uma mistura homogênea.
Adicione por último o fermento, mexa por mais alguns minutos e disponha a massa em uma forma com furo central untada e enfarinhada.
Asse em forno médio (180°C), preaquecido, por 40 minutos e está pronto.

MASSA DE LIMÃO

Ingredientes:
2 ovos (claras em neve)
1 e 1/2 xícara de açúcar
3 colheres (sopa) margarina
suco de 1 ou 2 limões (depende do tamanho)
raspas casca limão
3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
2 colheres (sopa) fermento em pó



Modo de Preparo:
Bater no liquidificador as gemas, o açúcar e margarina.
Em seguida juntar o suco e raspas limão, o leite e farinha aos poucos.
Por último misturar, delicadamente, as claras em neve e o fermento.
Espalhar a massa em uma assadeira retangular média já untada e assar no forno (já preaquecido) por mais ou menos 40 minutos em temperatura de 180°C.:

MASSA DE MORANGO

Ingredientes:
2 xícaras (chá) de açúcar (peneiradas)
3 xícaras (chá) de farinha (peneiradas)
1 xícara (chá) de óleo de milho
3 ovos
1 colher (café) de baunilha
1 xícara (chá) bem cheia de suco de morango concentrado sem açúcar e sem adoçante (pode comprar pronto em lanchonetes, desde que seja feito direto da fruta)
1 colher (sopa) de fermento em pó



Modo de Preparo: Pré-aqueça o forno entre 150°e 180°.
Bata as claras em neve e reserve. Bata no liquidificador o óleo, o suco de morango e as gemas peneiradas.
Misture em um recipiente com a farinha, o açúcar e o fermento e bata bem.
Misture com um garfo ou uma espátula as claras em neve e bata bem (com a mão) até ficar bem fofinho.
Despeje em assadeira untada e enfarinhada.
Leve ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 25 minutos, até enfiar uma faca e ela sair limpa.

MASSA DE BANANA

Ingredientes:
2 bananas nanicas
2 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara de óleo
1/2 colher (sopa) de fermento em pó
2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 colher (sopa) de canela em pó



Modo de Preparo:
Na batedeira bata primeiro o óleo, os ovos e o açúcar. Bater até formar uma massa lisa.
Depois acrescente as bananas aos poucos, em pedaços, em seguida a farinha de trigo e a canela, bata bem.
A massa ficará bem consistente.
Por último acrescente o fermento em pó misturando delicadamente.
Assar por 30 minutos em forma redonda untada com manteiga a 220°C.

MASSA DE LEITE NINHO

Ingredientes:
3 ovos
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento
4 colheres de sopa de margarina
1 e 1/2 xícara (chá) de água
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras de (chá) de farinha de trigo
3 xícaras de (chá) de leite ninho em pó



Modo de Preparo:
Misture na batedeira os ovos, a margarina e o açúcar, até ficar bem homogêneo.
Adicione o leite ninho, a água e a farinha de trigo.
Bata a massa até ficar com bolhas, coloque o fermento e bata mais um pouco.
Coloque em uma forma untada e leve ao forno baixo por aproximadamente 45 minutos.
Faça o teste do palito para se certificar que está bom.

MASSA DE MANDIOCA

Ingredientes:
½ kg de massa de mandioca (puba) lavada e seca (vende nas feiras livre).
400 g de açúcar
250 g de margarina
1 colher (sobremesa) de fermento em pó
3 ovos (as claras batidas em neve)
1 pitada de sal
300 ml de leite de vaca ou coco



Modo de Preparo:
Bata a margarina com o açúcar e o sal.
Acrescente as gemas, bater até virar um creme.
Junte a massa de mandioca alternando com o leite.
Acrescente as claras em neve, não bater só envolver de baixo para cima com uma espátula ou colher de pau.
Coloque o fermento, envolva.
Asse em forma untada e enfarinhada, forno preaquecido a 180°C.
Quando enfiar o palito e sair seco está bom.

MASSA DE INHAME

Ingredientes:
1 kg de inhame
2 xícaras de açúcar
1 garrafa de leite de coco
4 ovos
2 colheres de manteiga
250 g de coco ralado

Modo de Preparo:
Bata as gemas com a manteiga e o açúcar, acrescente o leite de coco, o inhame e reserve
Bata as claras em neve, misture com a massa e por último acrescente o coco ralado
Unte uma forma e leve para assar em forno à 180°



MASSA DE ABACAXI

Ingredientes:
1/2 abacaxi médio em pedaços
1 e meia xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de óleo
3 ovos inteiro
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 copo de iogurte natural
meia xicara de leite



Modo de Preparo: Pique o abacaxi e coloque em uma panela com o 2 colher açúcar; Deixe cozinhar por 5 minutos;
Separe o açúcar da calda; Em uma bacia misture a farinha e o fermento; No liquidificador coloque todos os demais ingredientes menos a calda e bata bem; Misture isso ao trigo até que se forme uma massa uniforme; Coloque a massa em uma forma de oco no meio untada e leve para assar em forno quente até dourar;
Espere esfriar e desenforme; Regue o mesmo com a calda;
Você pode decorar com fatias de abacaxi caramelizada e cereja, mas é opcional. Fica fofinho e delicioso.

MASSA BOLO AMANTEIGADA

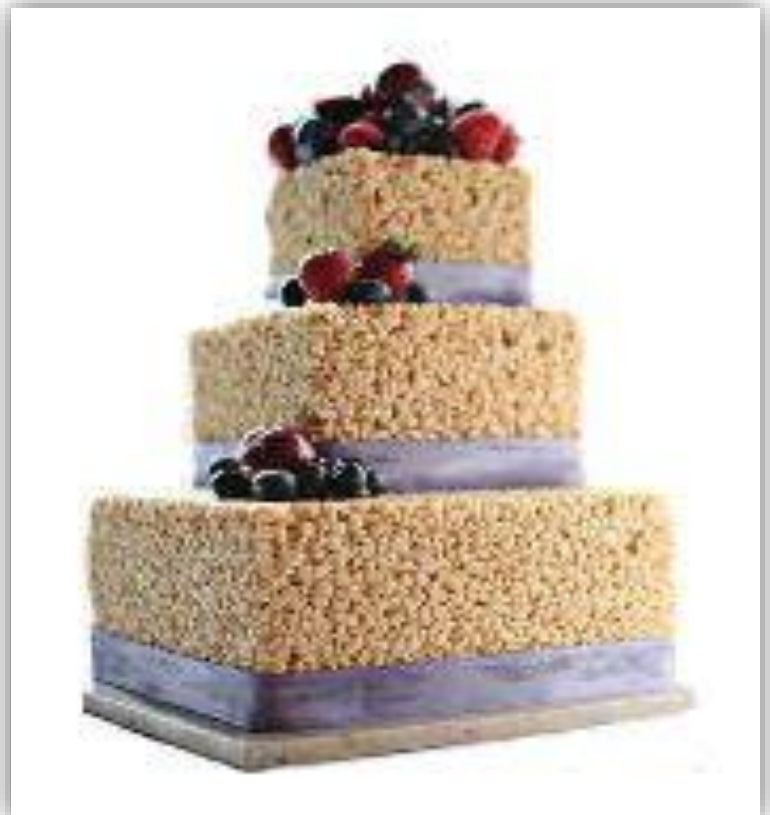
Ingredientes:
4 ovos
2 xícaras de açúcar
180 g manteiga
1 xícara de leite
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó

Modo de Preparo:
Bata as claras em neve e reserve
Na batedeira, adicione os ovos, açúcar e a manteiga
Bata até ficar um creme
Acrescente a farinha de trigo e o leite até ficar uma massa homogênea
Acrescente as claras em neve delicadamente e o fermento
Leve ao forno por cerca de 40 minutos**:**



MASSA DE CEREAIS PARA BOLOS

Ingredientes:
1/4 Chávena (50 Gr.) margarina ou manteiga
4 Chávenas Marshmallows
6 Chávenas arroz tufado (ou cereais pequeno almoço)



Modo de Preparo:
Derreta a manteiga numa panela
Adicione os marshmallows e mexa até derreter
Retire a panela do fogo
Continue a mexer por mais alguns minutos
Adicione os cereais e mexa até estar revestido com os marshmallows derretidos
Espalhe a mistura (cereais com o marshmallow) num tabuleiro e deixe esfriar
Despois de estar frio já pode usar a massa
Depois de dominar a receita básica de cereais, pode adaptar a receita substituindo para manteiga de amendoim, chocolate, frutas secas, nozes, passas, entre outros...basta ser criativo!!
Pode também cortar em formas diferentes e usar como pequenas guloseimas...tanto as crianças como adultos vão adorar

MASSA RED VELVET

Ingredientes:
100ml de leite aquecido
45g de manteiga (3 colheres de sopa)
20g de chocolate em pó peneirado (2 ½ colheres de sopa)
1.5 colher (sopa) ½ de corante vermelho em gel (30 g)
4 ovos
270g de açúcar (1 + ¼ de xícara de chá cheia)
0.5 colher (chá) de vinagre branco
210g de farinha de trigo peneirada (1 xícara de chá + 1 colher de sopa)
0.5 colher (sopa) de fermento em pó peneirado



Modo de Preparo: Coloque em uma panela 100 ml de leite aquecido, 45 g de manteiga, 20 g de chocolate em pó peneirado e leve ao fogo médio até derreter a manteiga. Assim que derreter a manteiga apague o fogo, adicione 1 ½ colher (sopa) de corante vermelho em gel, misture e reserve. Em uma batedeira coloque 4 ovos e bata bem até dobrar de volume. Adicione 270 g de açúcar, ½ colher (chá) de vinagre branco e bata por mais 3 minutos. Desligue a batedeira, acrescente, aos poucos, 210 g de farinha de trigo peneirada e ½ colher (sopa) de fermento em pó peneirado e misture delicadamente para não perder o volume da massa. Junte em fio no creme com corante (reservada acima) e misture delicadamente até incorporar. Despeje a massa em uma forma (24 cm de diâmetro) forrada no fundo com papel-manteiga (Dica: cole o papel-manteiga no fundo da forma untando com manteiga) e leve para assar em forno médio preaquecido a 180°C por cerca de 25 minutos. Retire do forno e reserve.

MASSA BOLO DE CEREJA

Ingredientes:
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
140 de manteiga sem sal em temperatura ambiente
1 colher (chá) de fermento em pó
4 ovos
200 g de cereja em calda
1 pitada de sal



Modo de Preparo: Numa tigela, coloque a manteiga e o açúcar e misture. Depois, acrescente os ovos e misture até que fique cremoso. Escorra a calda das cerejas e coloque-as num recipiente. Separe um pouco para colocar sobre a massa do bolo. Adicione uma colher (sopa) de farinha de trigo às cerejas e reserve. Adicione a farinha (peneirada) e a pitada de sal na mistura de ovos. Depois, acrescente o leite e misture. Adicione as cerejas que estavam com a farinha e misture. Despeje a massa numa forma untada e enfarinhada. Por cima, coloque as cerejas sem a farinha que estavam reservadas. Leve ao forno preaquecido por cerca de 40 minutos. Se quiser, polvilhe açúcar de confeiteiro por cima do bolo ou cobertura de açúcar. Fica lindo e delicioso!

MASSA DE TAPIOCA

Ingredientes:
1/2 kg de massa para tapioca (goma)
1 coco ralado
2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
1 litro de leite
1 lata de leite condensado

Modo de Preparo:
Leve o litro de leite para ferver.
Enquanto o leite ferve misture em outra vasilha a massa de tapioca o coco o açúcar e o leite condensado.
Dissolva todos os ingredientes no leite bem quente.
Unte uma forma com um pouco de leite condensado e coco.
Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.
Agora é só esperar esfriar e desenformar.



MASSA DE FUBÁ

Ingredientes:
3 ovos inteiros
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de fubá
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
1/2 copo (americano) de óleo
1 copo (americano) de leite
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:
Em um liquidificador, adicione os ovos, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, o óleo, o leite e o fermento, depois bata até a massa ficar lisa e homogênea.
Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada.
Leve para assar em forno médio 180 °C) preaquecido por 40 minutos.



MASSA DO BOLO GELADO

Ingredientes:
4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 copo (americano) de suco (eu usei de laranja mas o sabor é a gosto)
1 colher (sopa) de fermento em pó



Modo de Preparo:
Em uma batedeira, bata as claras em neve acrescentando o açúcar aos poucos e bata por 3 minutos.
Adicione as gemas, o trigo, o suco e continue batendo até formar uma massa homogênea.
Por último, adicione o fermento e bata por mais 40 segundos na menor velocidade da batedeira.
Despeje a massa em uma forma média e untada.
Asse em forno preaquecido em temperatura média de 180 °C por 40 minutos ou até dourar.

MASSA DO BOLO NEGA MALUCA

Ingredientes:
3 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de chocolate em pó ou achocolatado
1/2 xícara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
1 xícara (chá) de água quente



Modo de Preparo:
Em um liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, o achocolatado e a farinha de trigo.
Despeje a massa em uma tigela e adicione a água quente e o fermento, misturando bem.
Despeje a massa em uma forma untada e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por 40 minutos.
Desenforme ainda quente.

MASSA DO BOLO DE COCO GELADO

Ingredientes:
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
4 ovos
1 xícara (chá) leite
2 colheres (sopa) coco ralado
1 colher (sopa) fermento em pó
2 colheres (sopa) margarina sem sal

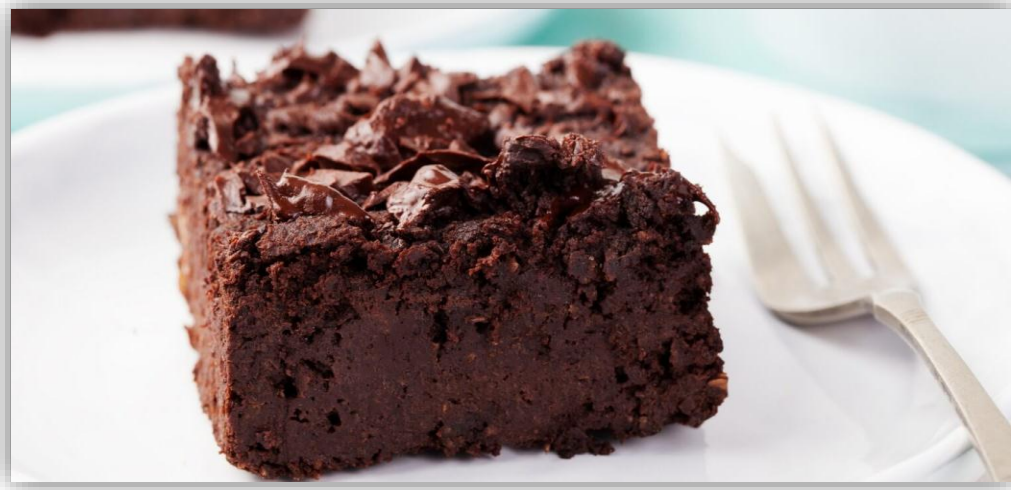


Modo de Preparo:
Bata no liquidificador os ovos, o leite, a margarina, o açúcar e o coco.
Coloque o trigo em uma vasilha, despeje a massa batida e misture até que fique homogêneo.
Adicione o coco e misture.
Por último, acrescente o fermento.
Coloque em forma untada e enfarinhada.
Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

MASSA DE BROWNIE TRADICIONAL

Ingredientes:
3ovos
250 gramas de açúcar
210 gramas de Farinha de Trigo
300 gramas de chocolate em pó 33% ou 50% cacau
150 gramas de manteiga em temperatura ambiente

Modo de Preparo:
Em uma batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga e misture bem, vá´adicionando o achocolatado aos poucos e por ultimo a farinha de trigo. Coloque a massa numa assadeira (20 cm X 20 cm) untada, forrada com papel manteiga e leve ao forno médio pré-aquecido a 180°C em média por 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Pronto! Tenha certeza que essa é a melhor receita de Brownie.



MASSA DE BROWNIE DE NUTELLA

Ingredientes:
1 e ½ pote de nutella (525g)
1 xícara (chá) de manteiga derretida
4 ovos
1 xícara (chá) de açúcar
1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo
1 e ½ xícara (chá) de nozes picadas
Margarina para untar
1 caixa de creme de leite (200g)



Modo de Preparo:
No liquidificador, bata 1 pote de Nutella, a manteiga, os ovos e o açúcar até homogeneizar.
Transfira para uma tigela e, com um batedor manual, misture a farinha e as nozes.
Transfira para uma fôrma de 30cm X 22cm forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Desenforme morno, espalhe o restante de Nutella misturada ao creme de leite e sirva em pedaços.