Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

Receitas SEM SEGREDOS

EDICASE digital

BOLOS SIMPLES E PRÁTICOS



+de 40 RECEITAS

Bolo branco - Pág. 04

CONFIRA OPÇÕES DELICIOSAS COM COBERTURA E RECHEIO

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

Expediente

Receitas sem segredos ed.52
7.908.182.063.277

EDICASE
Gestão de Negócios

Direção Geral
Joaquim Carqueijó

Gestão de Canais
Vanusa Batista, Sidney Almeida e Wellington Oliveira

Gestão Administrativa Financeira
Elisiane Freitas, Vanessa Pereira, Flaviani Aprígio e Pedro Moura

Mídias Digitais
Clausilene Lima e Sergio Laranjeira

Distribuição em Bancas e Livrarias
Total Publicações (Grupo Abril)

TOTAL publicações

EDICASE EUROPA

EDICASE
publicações

Publisher
Joaquim Carqueijó

Direção Editorial
Gabriela Magalhães

Redação
Matilde Freitas (MTB 67769/SP) e Saula Lima (MTB 82535/SP)

Direção de Arte
Tami Oliveira

Design
Ligia Fagundes, Julio Cesar Prava e Manu Lopes

Editora Filiada

ANER
www.aner.org.br

PROIBIDA A REPRODUÇÃO
total ou parcial sem prévia autorização da editora.

PRESTIGIE O JORNALEIRO:
compre sua revista na banca

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS
Créditos: Shutterstock



Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

Bolos



BOLO DE CENOURA COM CANELA

Ingredientes

4 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de cenoura
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1/3 de xícara de chá de óleo
1 colher de chá de canela
2 colher de sopa de açúcar de confeiteiro para polvilhar
2 paus de canela para decorar

Modo de preparo

Na batedeira bata as claras até obter picos moles. Misture o açúcar e continue batendo até obter picos firmes. Adicione as gemas e bata até a mistura ficar fofa. Em uma tigela coloque a cenoura ralada, a farinha de trigo e o fermento, mexa e acrescente a mistura de gemas. Adicione o óleo e a canela e misture. Coloque em um refratário untado com manteiga e leve ao micro-ondas em potência baixa, até ficar firme. Desenforme ainda morno. Deixe esfriar e polvilhe o centro com o açúcar de confeiteiro. Decore com dois paus de canela e sirva.

- Dica: Você pode misturar o açúcar à canela para polvilhar o bolo.

BOLO BRANCO

Ingredientes



3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de manteiga
1 1/2 xícara de chá de açúcar
2 ovos
2 gemas
1 xícara de chá de leite
1 colher de chá de essência de baunilha
3 colheres de chá de fermento químico em pó
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

Modo de preparo

Aqueça o forno em temperatura média. Unte uma fôrma com furo central com manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Bata a manteiga com o açúcar, acrescente os ovos, as gemas e misture bem. Aos poucos, acrescente o leite e a baunilha, alternando com a farinha e o fermento e mexa bem. Despeje a massa na fôrma e leve ao forno por 1 hora, ou até que, enfiando um palito, ele saia seco. Retire do forno e desenforme o bolo ainda quente. Polvilhe com açúcar de confeiteiro, deixe esfriar e sirva.

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes

1 xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de açúcar
7 colheres de sopa de cacau em pó
1/4 de colher de chá de sal
1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
2 ovos
1/2 xícara de chá de leite

Cobertura de chocolate

1 xícara de leite
3 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de chocolate em pó
1 colher de margarina

Modo de preparo

Preaqueça o forno a 180°C e unte uma fôrma redonda coberta com papel-manteiga com farinha de trigo e manteiga. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o açúcar, o cacau em pó, o sal e o bicarbonato de sódio. Faça um furo central na mistura, acrescente os ovos e o leite e mexa até obter uma massa espessa. Despeje a massa na fôrma e leve ao forno por aproximadamente 35 minutos. Assim que estiver pronto, retire do forno e deixe esfriar por 10 minutos. Desenforme o bolo e reserve.

Cobertura de chocolate

Para a cobertura, misture em uma panela a manteiga, o chocolate em pó, o açúcar e o leite. Leve ao fogo até engrossar e a calda ficar homogênea. Cubra o bolo ainda quente, furadinho com garfo.

CLUBE DE

REVISTAS



Entre em nosso grupo no Telegram t.me/clubederevistas

Clique aqui!

Tenha acesso as principais revistas do Brasil de forma gratuita!

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO DE BANANA

Ingredientes

4 bananas maduras
4 ovos
2 xícaras de chá de açúcar mascavo
1 xícara de chá de óleo
3 xícaras de chá de aveia em flocos finos
1/2 xícara de chá de castanha-de-caju picada
1/2 xícara de chá de uva-passa branca
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

No liquidificador bata as bananas, os ovos, o açúcar-mascavo e o óleo. Coloque a mistura em um recipiente e misture a aveia, a castanha-de-caju, a uva-passa branca e o fermento. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno por 40 minutos ou até que, espetando um palito, ele saia seco. Espere esfriar, desenforme e sirva.

- Dica: Polvilhe com açúcar e canela.

BOLO SIMPLES DE BAUNILHA

Ingredientes

1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
150 g de manteiga sem sal
3/4 de xícara de chá de açúcar
2 ovos ligeiramente batidos
1/2 xícara de chá de leite
2 colheres de chá de essência de baunilha
1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura

1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro
3 colheres de sopa de leite de coco

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

Modo de preparo

Na batedeira, bata a farinha de trigo, a manteiga e o açúcar. Acrescente os ovos batidos, o leite, a baunilha e bata até que a mistura fique homogênea. Adicione o fermento e misture delicadamente. Coloque a massa em uma fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 45 minutos, ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Desenforme o bolo frio.

Cobertura

Misture bem todos os ingredientes e despeje sobre o bolo. Sirva em seguida.

BOLO CÍTRICO DE LARANJA E LIMÃO COM CALDA DE MARACUJÁ

Ingredientes

1 xícara de chá de suco de laranja
1/2 xícara de chá de suco de limão
2 xícaras de chá de açúcar
1 colher de sopa de manteiga
4 ovos (claras e gemas separadas)
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Calda de maracujá

1 xícara de chá de açúcar
Polpa de 2 maracujás
1/2 xícara de chá de água

Modo de preparo

Na batedeira, bata o suco de laranja, o suco de limão, o açúcar, a manteiga, as gemas e a farinha de trigo. Misture o fermento e as claras batidas em neve. Coloque a massa em uma fôrma com furo central, untada com manteiga e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou até que, espetando um palito, ele saia seco. Deixe esfriar e desenforme.

Calda

Em uma panela, misture o açúcar, a polpa de maracujá e a água. Leve ao fogo brando, sem mexer, deixe ferver até dar ponto de calda. Despeje sobre o bolo ainda morno. Sirva em seguida.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO BEM-CASADO

Ingredientes

Massa

4 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de chá de açúcar
2/3 de xícara de chá de leite fervente
1 colher de café de essência de baunilha
1 colher de chá de fermento em pó
2 colheres de sopa de açúcar de confeiteiro

Recheio

2 latas de leite condensado
1 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de manteiga sem sal
4 colheres de sopa rasas de açúcar-mascavo
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de preparo

Massa

Bata as claras em neve. Acrescente as gemas, uma a uma, sem parar de bater. Em seguida, coloque o açúcar e deixe bater até que a mistura fique esbranquiçada. Coloque a essência de baunilha e desligue a batedeira. Misture a farinha de trigo bem devagar. Despeje o leite fervente misturado ao fermento e torne a bater até obter uma massa homogênea. Coloque-a em fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180ºC. Deixe assar por 1 hora.

Recheio

Misture todos os ingredientes e deixe em fogo baixo até levantar fervura. Corte o bolo ao meio e distribua o recheio. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva.

BOLO CAIPIRA DE MANDIOCA E COCO

Ingredientes

4 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras de chá de açúcar

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

1 kg de mandioca crua ralada
1 coco médio triturado
1/2 xícara de chá de leite morno
100 g de margarina derretida
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de fermento em pó
Tiras de coco para decorar

Modo de preparo

Bata as claras em neve e adicione as gemas, uma a uma. Acrescente o açúcar, a mandioca, o coco e o leite, misturando delicadamente. Acrescente a margarina, o sal e o fermento. Coloque a mistura em uma fôrma média untada e leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 30 minutos. Desenforme e decore com tiras de coco.

BOLO MÁRMORE

Ingredientes

1/3 de xícara de chá de manteiga
3/4 de xícara de chá de açúcar
2 ovos
1/2 colher de chá de essência de baunilha
1 1/3 de xícara de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
1/2 xícara de chá de leite
2 colheres de sopa de chocolate em pó

Modo de preparo

Em um recipiente bata a manteiga e acrescente o açúcar aos poucos. Adicione os ovos e a essência de baunilha e mexa bem. Misture a farinha de trigo peneirada com o fermento e o sal. Adicione o leite aos poucos sem parar de bater. Retire 1/3 da massa e coloque em outra vasilha. Coloque o chocolate em pó e misture bem. Em uma fôrma de furo central untada, coloque colheradas alternadas da massa com chocolate e da massa sem chocolate. Leve ao forno preaquecido a 180ºC por 1 hora. Desenforme sirva em seguida.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO DE MEL

Ingredientes

6 xícaras de chá de farinha de trigo
1 1/3 de xícara de chá de açúcar
1 colher de sopa de canela
1 colher de chá de cravo em pó
1 colher de sopa de bicarbonato de sódio
1 pitada de sal
1 pitada de noz-moscada
1 xícara de chá de mel
1 xícara de chá de glucose de milho
1 colher de sopa de manteiga
1 xícara de chá de leite
2 xícaras de chá de nozes picadas.

Cobertura

1 xícara de café de leite
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de chocolate em pó
1/2 xícara de chá de açúcar de confeiteiro

Modo de preparo

Massa

Peneire duas vezes os ingredientes secos. Adicione o mel, a glucose de milho, a manteiga e o leite e mexa até obter uma massa lisa. Incorpore as nozes e despeje em uma assadeira untada. Asse em forno médio preaquecido até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Cobertura

Leve todos os ingredientes ao fogo, exceto o açúcar. Mexa até obter uma mistura uniforme. Adicione o açúcar aos poucos até ficar um creme grosso. Espalhe sobre o bolo frio, deixe secar e corte.

BOLO DE BANANA COM CHOCOLATE

Ingredientes

1 xícara de chá de óleo
4 ovos

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

5 bananas-nanicas bem maduras
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1 1/2 xícara de chá de açúcar
2 xícaras de chá de farinha de rosca
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

No liquidificador, bata o óleo, os ovos, as bananas-nanicas, o chocolate em pó e o açúcar. Transfira para um recipiente, misture a farinha de rosca e o fermento em pó. Coloque a massa em uma fôrma com furo central untada com margarina e leve ao forno preaquecido a 200°C por 35 minutos, ou até que, espetando um palito, ele saia seco.

- Dica: Este bolo fica uma delícia com cobertura simples de chocolate.

BOLO DE MARACUJÁ

Ingredientes

3 ovos
1/2 xícara de chá de óleo
1/2 xícara de chá de suco de maracujá
1/2 xícara de chá de água
1 xícara de chá de açúcar
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó

Calda

Polpa de 2 maracujás
2 xícaras de chá de açúcar
1 colher de sopa de margarina

Modo de Preparo

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o suco de maracujá, a água e o açúcar. Transfira para uma tigela e misture a farinha de trigo e o fermento. Coloque em uma fôrma média de furo central untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno preaquecido por 30 minutos. Misture os ingredientes da calda e leve ao fogo até obter uma calda rala. Desenforme o bolo e cubra com a calda, fazendo furos com um garfo para que ela penetre no bolo. Sirva em seguida.

- Dicas: Sirva acompanhado de sorvete de maracujá.

BOLO MINEIRO DE LIQUIDIFICADOR

Ingredientes

4 ovos
2 1/2 xícaras de chá de açúcar
1/2 xícara de chá de queijo ralado
1 vidro de leite de coco
200 ml de leite
1 pitada de sal
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó

Modo de preparo

No liquidificador bata os ovos, o açúcar, o queijo, o leite de coco, o leite e o sal. Acrescente a farinha de trigo e o fermento peneirados e misture. Coloque em uma fôrma de furo central untada com manteiga e leve ao forno preaquecido a 200°C por 40 minutos, ou até que, espetando um palito ele saia seco. Deixe o bolo esfriar e desenforme.

BOLO COM CERVEJA E CANELA

Ingredientes

Massa

3/4 xícara de chá de óleo de milho
4 ovos
1/2 xícara de chá de cerveja
1/2 xícara de chá de água
1 1/2 xícara de chá de açúcar
2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Mesclado

1 colher de sopa de canela em pó
1/2 xícara de chá de noz-moscada ralada
2 colheres de sopa de açúcar

Modo de preparo

Bata no liquidificador o óleo de milho, os ovos, a água, a cerveja e o açúcar. Em uma tigela coloque a farinha de trigo e o fermento, acrescente aos ingredientes batidos e misture.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

Mesclado

Em uma tigela misture a canela com o açúcar e a noz-moscada e reserve.

Montagem

Em uma fôrma de bolo inglês untada e enfarinhada, coloque metade da massa, polvilhe a mistura de canela e cubra com a massa restante. Leve ao forno preaquecido a 180ºC por 40 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e desenforme.

BOLO DE LIMÃO

Ingredientes

Massa

5 ovos
1 limão sem casca e sem semente cortado em quatro
1 xícara de chá de açúcar
200 g de margarina
1/3 de xícara de chá de leite
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura

1 lata de leite condensado
1/4 de xícara de chá de leite
3 colheres de sopa de suco de limão
Raspas da casca de 1 limão

Modo de preparo

Massa

No liquidificador, bata os ovos, o limão, o açúcar, a margarina, o leite, a farinha de trigo e o fermento. Coloque em uma fôrma de bolo inglês, untada e enfarinhada. Leve ao forno por 40 minutos.

Cobertura

No liquidificador, bata o leite condensado, o leite e o suco de limão. Cubra o bolo ainda quente e decore com raspas de casca de limão. Sirva frio.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO DE LARANJA DE LIQUIDIFICADOR

Ingredientes

Massa

3 ovos
2 copos de açúcar
1/2 copo de suco de laranja
1/2 copo de óleo
1 colher de sopa de fermento em pó
2 copos de farinha de trigo
Raspas de 1 laranja.

Cobertura

1 tablete de chocolate meio amargo picado
1 xícara de chá de açúcar
1/2 xícara de chá de água
3 colheres de sopa de manteiga

Modo de preparo

Massa

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento e a farinha de trigo. Bata bem e transfira para uma tigela. Acrescente a farinha e o fermento. Misture e despeje em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno médio preaquecido até dourar.

Cobertura

Misture a água com o açúcar em uma panela e leve ao fogo até obter uma calda em ponto de fio grosso. Coloque no liquidificador o chocolate e a manteiga, despeje a calda quente. Bata até obter uma mistura lisa. Deixe amornar e cubra o bolo.

- Dica: Não deixe a cobertura esfriar demais antes de espalhar, para não endurecer

BOLO DE CENOURA E NOZES

Ingredientes

5 cenouras
3 ovos

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

1 xícara de chá de farinha de rosca
1 colher de sopa de fermento em pó
1/2 xícara de chá de nozes picadas
Canela em pó para polvilhar

Modo de preparo

Pique as cenouras e bata no liquidificador com o restante dos ingredientes, exceto as nozes. Misture as nozes picadas, transfira a massa para uma fôrma untada com margarina e polvilhada com farinha de rosca e leve ao forno preaquecido por aproximadamente 25 minutos. Polvilhe com canela em pó e sirva em seguida.

BOLO COM FRUTAS CRISTALIZADAS

Ingredientes

2 xícaras de chá de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de melado de cana
2 xícaras de chá de leite
2 ovos
3 xícaras de chá de farinha de trigo
3 colheres de chá de bicarbonato de sódio
1/2 xícara de chá de frutas cristalizadas
1/2 xícara de chá de amêndoas sem pele
1/2 xícara de chá de uva-passa sem caroço
Frutas secas e cristalizadas para polvilhar

Modo de preparo

Aqueça o forno em temperatura alta. Unte com manteiga uma fôrma de 25 cm de diâmetro e forre com papel-manteiga. Pique bem as frutas e reserve. Na batedeira, bata o açúcar e a manteiga. Coloque o melado de cana e o leite e bata novamente. Acrescente os ovos e bata. À parte, misture a farinha de trigo com o bicarbonato de sódio e as frutas. Adicione tudo à massa e misture. Coloque a massa na fôrma e leve ao forno até que esteja firme. Deixe esfriar e desenforme. Decore com frutas secas e cristalizadas antes de servir.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO DE MAÇÃ VERDE

Ingredientes

1 xícara de chá de manteiga
1 1/4 de xícara de chá de açúcar-mascavo
1 colher de chá de cravo em pó
1 colher de chá de canela em pó
2 colheres de chá de gengibre ralado
1 pitada de sal
2 ovos
4 colheres de sopa de mel
1 xícara de chá de uva-passa sem semente
2 maçãs verdes raladas
1/2 xícara de chá de castanha-do-pará picadas
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de bicarbonato de sódio
Farinha de rosca para enfarinhar

Modo de preparo

Em uma tigela misture a manteiga, o açúcar-mascavo, o cravo, a canela, o gengibre, o sal, os ovos, o mel, as uvas-passas, as maçãs e as castanhas-do-pará. Por último, misture a farinha de trigo e o bicarbonato. Coloque a massa em uma fôrma com furo central untada e enfarinhada com farinha de rosca. Feche bem a fôrma com papel-alumínio, amarre com um barbante e coloque na panela de pressão com água até a metade da fôrma. Tampe e cozinhe por 25 minutos após o início da pressão. Deixe sair totalmente a pressão, abra a panela, retire o bolo, deixe esfriar e desenforme.

- Dica: Sirva quente ou frio, acompanhado de sorvete.

BOLO DE LIMÃO E GENGIBRE

Ingredientes

3 colheres de sopa de gengibre picado
14 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de bicarbonato de sódio

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

1 pitada de sal
1/2 xícara de chá de manteiga
2 colheres de sopa de tiras de casca de limão
2 ovos
1/4 de xícara de chá e 2 colheres de sopa de leite
2 colheres de sopa de suco de limão
1 xícara de chá de açúcar de confeiteiro

Modo de preparo

No liquidificador, bata o gengibre picado com 4 colheres de sopa de açúcar e reserve. Misture a farinha de trigo com o bicarbonato e o sal e reserve. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar restante e as tiras de casca de limão até obter um creme claro e fofo. Coloque os ovos batendo sempre. Acrescente a mistura de farinha de trigo alternando com 1/4 de xícara de chá de leite, batendo em velocidade baixa. Coloque a mistura de açúcar e gengibre e o suco de limão. Coloque a massa em uma fôrma de buraco no meio com 20 cm de diâmetro untada e polvilhada com farinha. Leve ao forno preaquecido a 180ºC por 40 minutos ou até que, ao espetar a massa com um palito, ele saia limpo. Retire o bolo do forno, desenforme ainda morno e deixe esfriar.

Cobertura

Misture o açúcar de confeiteiro com 2 colheres de sopa de leite, bata com um garfo até ficar homogêneo e cubra o bolo.

BOLO DE LEITE

Ingredientes

1 l de leite
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
3 ovos
1/2 kg de açúcar
1 xícara de chá de queijo parmesão ralado

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Transfira para uma fôrma untada e leve ao forno preaquecido até dourar. Desenforme e sirva em seguida.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO MACIO DE MILHO-VERDE

Ingredientes

1 xícara de chá de açúcar
1/2 xícara de chá de manteiga
2 ovos
1 xícara de chá de bagaço de milho-verde
1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
1/4 de xícara de chá de leite

Modo de preparo

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme esbranquiçado. Acrescente os ovos e bata bem. Coloque o bagaço de milho-verde, a farinha de trigo e o leite, bata até obter uma mistura homogênea. Coloque em uma assadeira untada de 18 x 24 cm. Leve ao forno preaquecido a 200ºC por 30 minutos ou até que, enfiando um palito no centro, ele saia limpo.

BOLO DE FUBÁ COM COCO

Ingredientes

Massa

1/2 xícara de chá de leite
1 colher de sopa de vinagre
1 xícara de chá de manteiga
1 1/2 xícara de chá de açúcar
4 ovos
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 1/2 colher de sopa de fermento em pó
2 xícaras de chá de fubá

Calda

1 1/2 xícara de chá de leite de coco
1/4 de xícara de chá de açúcar
1 colher de sopa de amido de milho
4 xícaras de chá de coco ralado

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

Modo de preparo

Massa

Misture o leite com o vinagre e reserve. Bata na batedeira a manteiga e o açúcar até obter um creme leve. Adicione os ovos, batendo após cada adição. Bata por mais 2 minutos. Em uma tigela à parte, misture a farinha de trigo, o fermento e o fubá. Adicione essa mistura à massa, alternando com a mistura de leite reservada. Misture bem. Aqueça o forno em temperatura média. Forre uma assadeira de 30 cm x 20 cm com papel-manteiga e unte com manteiga. Coloque a massa na assadeira e leve ao forno por 35 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, deixe amornar e desenforme. Corte o bolo em losangos com 2,5 cm de lado e reserve.

Calda

Em uma panela, misture o leite de coco com o açúcar e o amido de milho e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar. Banhe os pedaços de bolo nessa mistura e, em seguida, passe-os no coco ralado.

BOLO DE FUBÁ COM QUEIJO

Ingredientes

3 xícaras de chá de açúcar
4 xícaras de chá de leite
1 1/2 xícara de chá de fubá
3 ovos
2 colheres de sopa de farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de fermento químico em pó
1 xícara de chá de queijo ralado

Modo de preparo

Bata no liquidificador o açúcar, o leite, o fubá, os ovos, a farinha de trigo, a manteiga, o fermento e o queijo ralado até obter uma mistura homogênea. Despeje em uma assadeira untada e polvilhada com fubá e leve ao forno preaquecido a 180°C até ficar firme e dourar a superfície. Sirva morno ou em temperatura ambiente.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO DE LARANJA

Ingredientes

Massa

6 ovos (gemas e claras separadas)
500 g de açúcar
200 g de manteiga
1 colher de café de casca de laranja ralada
500 g de farinha de trigo
1 xícara chá de leite
1 xícara de chá de suco de laranja
1 colher de sopa de fermento químico em pó.

Calda

250 g de açúcar de confeiteiro
Suco de 1 laranja

Modo de preparo

Massa

Bata as claras em neve e reserve. Bata o açúcar, a manteiga, as gemas e a casca de laranja até obter uma mistura clara e homogênea. Acrescente a farinha de trigo aos poucos, alternando com o leite e o suco de laranja. Misture bem e coloque as claras e o fermento, misturando levemente, sem bater. Coloque a massa em uma fôrma e leve ao forno por 40 minutos.

Calda

Molhe o açúcar, aos poucos, com o suco de laranja até obter uma mistura espessa. Coloque a calda sobre o bolo ainda quente.

BOLO DE COCO

Ingredientes

2 1/2 xícaras de chá de açúcar
1 1/4 de xícara de chá de margarina
4 ovos (claras e gemas separadas)
1 pitada de sal
1 vidro de leite de coco
3 xícaras de chá de farinha de trigo

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

3 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de café de baunilha
3 colheres de café de fermento em pó
Coco ralado para decorar

Modo de preparo

Bata o açúcar com a margarina até obter um creme fofo. Adicione as gemas, bata novamente e reserve. Bata as claras em neve com o sal e adicione delicadamente ao creme. Acrescente o leite de coco, a farinha de trigo peneirada com o amido de milho, a baunilha, o fermento e misture devagar até obter uma massa homogênea. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno médio preaquecido até que, ao enfiar um palito, ele saia seco. Desenforme o bolo morno e decore com o coco ralado.

BOLO COM GOIABADA

Ingredientes

4 ovos
1 lata de milho-verde em conserva escorrido
1 vidro de leite de coco
1/2 xícara de chá de açúcar
1/2 xícara de chá de óleo de milho-verde
1 xícara de chá de farinha de milho em flocos
4 colheres de sopa de coco ralado
1 colher de sopa de fermento em pó
1/2 xícara de chá de goiabada cortada em cubos
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de preparo

Bata no liquidificador os ovos, o milho-verde, o leite de coco e o açúcar por três minutos. Acrescente os ingredientes restantes, exceto a goiabada, e bata até ficar homogêneo. Coloque a goiabada e misture. Transfira para uma assadeira untada e forrada com papel-manteiga, também untado e leve ao forno preaquecido em temperatura média por 40 minutos. Desenforme morno e polvilhe açúcar antes de servir.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO RÁPIDO DE BISCOITO

Ingredientes

2 pacotes de biscoitos tipo maisena
600 g de chocolate ao leite picado
1 lata de creme de leite

Modo de preparo

Retire o soro do creme de leite e reserve. Derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite. Em uma fôrma de 22 cm de diâmetro com aro removível, alterne camadas de biscoitos umedecidos no soro e chocolate. Termine com chocolate, cubra com filme plástico e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme e decore com biscoito triturado.

- Dica: O ideal é deixar o bolo na geladeira da noite para o dia. Fica mais gostoso e fácil de desenformar.

BOLINHO DE BANANA COM NOZES

Ingredientes

1 1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de açúcar
1/2 xícara de manteiga
1/4 de xícara de chá de leite
1/4 de xícara de chá de nozes picadas grosseiramente
1 colher de sopa de fermento químico em pó
1 banana-nanica
1 ovo

Modo de preparo

Bata todos os ingredientes no processador, exceto as nozes. Aqueça o forno em temperatura média e unte forminhas com manteiga. Adicione as nozes à massa e despeje-a nas forminhas. Leve ao forno por 30 minutos ou até que, enfiando um palito no meio, ele saia limpo. Desenforme e sirva.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO DE MANDIOCA

Ingredientes

1 coco ralado
4 xícaras de chá de açúcar
4 ovos
4 colheres de sopa de manteiga
1 1/2 l de leite
2 kg de mandioca ralada

Modo de preparo

Bata o coco ralado, o açúcar, os ovos, a manteiga e o leite no liquidificador até obter uma mistura homogênea e acrescente a mandioca ralada. Misture tudo e coloque em uma assadeira untada. Leve ao forno preaquecido por 40 minutos ou até dourar. Desenforme e sirva.

BOLO DE BAUNILHA

Ingredientes

5 ovos
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de manteiga
1/3 de xícara de chá de leite
1/2 colher de sopa de essência de baunilha
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

No liquidificador bata os ovos, o açúcar e a manteiga por 1 minuto. Acrescente o leite e a essência de baunilha e bata bem. Em uma tigela coloque a farinha de trigo e o fermento peneirados juntos e misture com o creme batido no liquidificador. Despeje em uma fôrma de furo central untada com manteiga. Leve ao forno preaquecido a 180ºC por 35 minutos, ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire o bolo do forno, deixe esfriar e desenforme.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO DE MAÇÃ E CANELA

Ingredientes

3 maçãs
3 ovos
3/4 de xícara de chá de óleo
2 colheres de sopa de canela em pó
2 xícaras de chá de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
2 xícaras de chá de farinha de trigo
100 g de uvas-passas

Calda

Suco de 2 laranjas
1 colher de chá de canela em pó
Açúcar a gosto

Modo de preparo

Lave e descasque as maçãs, reserve separadamente as cascas e a polpa. Bata no liquidificador as cascas, os ovos, o óleo, a canela, o açúcar e o fermento até obter uma mistura homogênea. Transfira para uma tigela e acrescente a farinha de trigo peneirada, a polpa das maçãs picadas e as uvas-passas. Mexa com uma colher de pau até obter uma massa uniforme. Despeje a massa em uma fôrma de furo central, untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido em temperatura média por aproximadamente 1 hora ou até que, enfiando um palito, ele saia seco.

Calda

Misture todos os ingredientes e espalhe sobre a superfície do bolo ainda quente. Sirva morno.

- Dica: Hidrate as uvas-passas com uma mistura de água quente e licor de sua preferência antes de usá-las.

BOLO DE LEITE CONDENSADO

Ingredientes

1 lata de leite condensado
4 ovos

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

1 xícara de chá de farinha de trigo
1/2 colher de sopa de fermento em pó
1/4 de xícara de chá de manteiga derretida

Calda

1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de água
1 colher de chá de essência de baunilha

Modo de preparo

Unte com manteiga uma fôrma de furo central de 22 cm de diâmetro e reserve. Em uma tigela misture todos os ingredientes. Transfira para a fôrma e leve ao forno preaquecido a 180ºC até que, ao enfiar um palito no centro da massa, ele saia seco. Desenforme o bolo e reserve.

Calda

Em uma panela pequena, em fogo médio, derreta o açúcar, mexendo de vez em quando com uma colher de pau. Aos poucos, coloque a água, mexendo até dissolver o açúcar. Acrescente a essência de baunilha. Regue o bolo com a calda quente e espere esfriar antes de cortar.

BOLO DE MANGA

Ingredientes

1 manga cortada em cubos
1/2 xícara de chá de leite
2 colheres de sopa de óleo
5 ovos
2 xícaras de chá de açúcar
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Bata no liquidificador a manga, o leite, o óleo e os ovos. Transfira para uma vasilha e acrescente o açúcar, a farinha de trigo, o fermento e misture. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido em temperatura média até dourar. Espere esfriar, desenforme e sirva.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO DE GOIABA

Ingredientes

Massa

1/2 xícara de chá de margarina
1/2 xícara de chá de açúcar
3 ovos
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de essência de baunilha
1 colher de sopa de fermento em pó
1 pitada de cravo em pó

Cobertura

3 goiabas frescas em fatias
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de canela em pó

Modo de preparo

Massa

Na batedeira bata a margarina, o açúcar, os ovos, a farinha de trigo, a essência de baunilha, o fermento e o cravo, até obter uma massa homogênea. Despeje a massa em uma assadeira untada e enfarinhada. Cubra toda a superfície do bolo com as fatias de goiaba. Misture o açúcar com a canela em pó e polvilhe sobre as goiabas. Leve ao forno médio preaquecido até dourar.

- Dica: Uma pitada de noz-moscada na massa dá um toque de especial.

BOLO DE AMENDOIM

Ingredientes

1/2 kg de amendoim torrado e moído
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de água
5 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de fermento em pó

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

Modo de preparo

Misture o açúcar com a água e leve ao fogo baixo até obter uma calda em ponto de fio. Coloque o amendoim e deixe esfriar. Acrescente as gemas, a farinha de trigo peneirada com o fermento e mexa devagar. Incorpore delicadamente 3 claras em neve e despeje em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno médio preaquecido até dourar. Desenforme e sirva.

- Dica: Recheie com geleia na hora de servir.

BOLO DE CENOURA

Ingredientes

Massa

3 cenouras médias cortadas em pedaços pequenos
5 ovos
1 xícara de chá de óleo
2 xícaras de chá de açúcar
2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura

200 g de chocolate meio amargo em pedaços
1/2 xícara de chá de leite fervente

Modo de preparo

Bata a cenoura no liquidificador e acrescente os ovos, o óleo e o açúcar, bata até obter uma mistura cremosa. Adicione a farinha de trigo, o sal e o fermento e bata até obter uma mistura homogênea. Transfira para uma fôrma untada com manteiga e enfarinhada, leve ao forno preaquecido por 40 minutos ou até que, ao enfiar um palito no centro da massa, ele saia seco. Retire do forno, deixe amornar e desenforme.

Cobertura

Bata o chocolate no liquidificador e acrescente o leite aos poucos, até ficar cremoso. Cubra o bolo com a mistura e deixe esfriar.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO DE AVEIA

Ingredientes

1 colher de chá de canela em pó
2 colheres de chá de fermento em pó
1/4 de xícara de chá de leite
2 ovos
1 xícara de chá de açúcar-mascavo peneirado
1 xícara de chá de aveia em flocos
1 xícara de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de manteiga

Modo de preparo

Na batedeira bata a canela, o fermento, o leite, os ovos, o açúcar-mascavo, a aveia, a farinha de trigo e a manteiga, até obter uma massa homogênea. Despeje a mistura em uma fôrma untada com manteiga e leve ao forno preaquecido em temperatura alta por 40 minutos ou até que, enfiando um palito no centro do bolo, ele saia limpo. Deixe esfriar para desenformar. Antes de servir, decore com flocos de aveia.

- Dica: Este bolo pode ser acompanhado de sorvete ou mel.

BOLO DE CENOURA COM GENGIBRE

Ingredientes

2 xícaras de chá de açúcar
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de farinha de trigo integral
1 colher de sopa de fermento em pó
3 cenouras médias picadas
1/2 xícara de chá de azeite
4 ovos
1 fatia de gengibre
100 g de chocolate meio amargo

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

Modo de preparo

Em uma tigela, misture o açúcar, as farinhas e o fermento e reserve. No liquidificador, bata as cenouras com o azeite, os ovos e a fatia de gengibre até obter uma mistura cremosa. Despeje sobre os ingredientes e misture com um batedor de arame. Unte e enfarinhe uma assadeira redonda. Despeje a massa e leve ao forno preaquecido a 200ºC por aproximadamente 50 minutos, ou até ficar com a superfície dourada. Espalhe por cima do bolo, ainda quente, o chocolate ralado, para que ele derreta. Sirva em seguida.

BOLO DE CENOURA DIFERENTE

Ingredientes

3 cenouras médias cozidas
3 ovos (claras e gemas separadas)
1 copo de óleo
2 copos de farinha de trigo
2 copos de açúcar
1 copo de chocolate em pó
Raspas de 1 laranja
100 g de nozes picadas
100 g de uvas-passas
1 colher de chá de noz-moscada
1 colher de sopa de fermento em pó
3 colheres de sopa de leite

Modo de preparo

Bata no liquidificador as cenouras, as gemas e o óleo até obter uma mistura homogênea. Despeje em uma tigela e acrescente a farinha de trigo, o açúcar e o chocolate peneirados. Misture e adicione as raspas de laranja, as nozes, as uvas-passas e a noz-moscada. Acrescente o fermento dissolvido no leite e reserve. Bata as claras em neve e incorpore-as delicadamente. Transfira para uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido em temperatura média até dourar.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO DE LARANJA E CENOURA

Ingredientes

150 ml de suco de laranja
1/2 xícara de chá de óleo
4 ovos
100 g de beterraba ralada
200 g de cenoura ralada
2 xícaras de chá de açúcar
1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
1 1/2 xícara de chá de farinha de rosca
1 colher de sopa de fermento em pó
Margarina para untar
Farinha para polvilhar
Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Modo de preparo

No liquidificador bata o suco de laranja, o óleo, os ovos, a beterraba e a cenoura. Transfira para uma tigela, misture o açúcar, as farinhas e o fermento. Coloque em uma fôrma com furo central, untada com margarina e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 200ºC por 50 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Polvilhe açúcar de confeiteiro antes de servir.

- Dica: Esse bolo é nutritivo e delicioso, perfeito para o lanche das crianças.

BOLO DE FUBÁ

Ingredientes

4 xícaras de chá de leite
3 ovos
2 xícaras de chá de açúcar
1 1/2 xícara de chá de fubá
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de margarina
1/2 xícara de chá de coco ralado

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

Modo de preparo

No liquidificador, bata o leite, os ovos, o açúcar, o fubá, o fermento, a margarina e o coco ralado. Coloque em uma fôrma retangular untada com margarina e leve ao forno preaquecido a 180ºC por 35 minutos ou até dourar.

- Dica: Na hora de servir salpique coco ralado.

BOLO DE FUBÁ COM CALDA QUENTE DE GOIABA

Ingredientes

1 1/2 xícara de chá de fubá peneirado
2 1/2 xícara de chá de açúcar
4 ovos
6 xícara de chá de leite
3 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada
1 colher de chá de queijo parmesão ralado
2 colheres de sopa de margarina
1 colher de sopa de fermento em pó

Calda

12 goiabas maduras
2 xícaras de chá de açúcar

Modo de preparo

Bata no liquidificador todos os ingredientes, exceto o fermento, por aproximadamente 7 minutos. Acrescente o fermento e mexa com uma colher. Em uma fôrma untada e polvilhada com farinha, despeje a massa e leve ao forno preaquecido a 180ºC por aproximadamente 25 minutos.

Calda

Descasque as goiabas, corte ao meio e retire as sementes. Coloque com o açúcar em uma panela e leve ao fogo alto até ferver. Abaixe a chama e deixe cozinhar, mexa de vez em quando, até que a goiaba fique macia. Retire do fogo, deixe esfriar e bata no liquidificador. Sirva o bolo acompanhado da calda de goiaba quente.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO DE FUBÁ COM LEITE CONDENSADO

Ingredientes

1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de margarina
3 ovos
1 xícara de chá de fubá
1 xícara de chá de queijo minas ralado
1/2 xícara de chá de coco ralado
1/2 xícara de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de leite
1 xícara de chá de leite de coco
1 colher de sopa de fermento em pó
Leite condensado a gosto para banhar

Modo de preparo

Na batedeira, bata o leite condensado, a margarina e os ovos. Acrescente o fubá, o queijo minas ralado, o coco, a farinha de trigo, o leite, o leite de coco, o fermento e misture. Coloque em uma fôrma de 20 cm de diâmetro untada e leve ao forno preaquecido a 220ºC por 40 minutos ou até dourar. Desenforme, faça furos com um garfo e banhe com o leite condensado.

- Dica: Se preferir um sabor mais acentuado de queijo, substitua o tipo minas por queijo parmesão.

BOLO DE FUBÁ DIFERENTE

Ingredientes

1 xícara de chá de manteiga em temperatura ambiente
1 1/3 xícara de chá de açúcar
4 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 1/2 xícara de chá de fubá
1 colher de sopa de fermento químico em pó
1/2 xícara de chá de leite
2 colheres de sopa de canela
1 colher de chá de cravo
1 colher de chá de gengibre ralado

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

Modo de preparo

Na batedeira, misture a manteiga até clarear. Acrescente o açúcar e bata por 3 minutos, ou até obter um creme. Junte as gemas e bata por mais 1 minuto. Coloque a farinha de trigo, o fubá, o fermento, o leite e misture com uma colher. Bata as claras em neve e adicione-as delicadamente à mistura. Divida a massa em duas partes. Em uma delas, coloque a canela, o cravo e o gengibre e misture bem. Aqueça o forno em temperatura média. Unte uma fôrma de bolo inglês com manteiga e coloque colheradas das duas massas, alternando-as. Para mesclar, com um garfo, faça movimentos giratórios. Leve ao forno por 35 minutos, ou até que, enfiando um palito no bolo, ele saia seco. Desenforme e sirva em seguida.

- Dica: Se desejar, umedeça com uma calda rala de água e açúcar.

BOLO DE LIQUIDIFICADOR DE ARROZ E COCO

Ingredientes

4 ovos
100 g de manteiga
2 xícaras de chá de açúcar
1 vidro de leite de coco
1 xícara de chá de leite
2 xícaras de chá de arroz cozido sem sal
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

No liquidificador bata os ovos, a manteiga, o açúcar, o leite de coco, o leite e o arroz. Despeje a mistura em uma tigela, misture delicadamente a farinha de trigo e o fermento peneirados. Coloque em uma fôrma com furo central untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 200°C por 30 minutos ou até que espetando um palito ele saia seco. Deixe o bolo esfriar, desenforme e polvilhe açúcar de confeiteiro.

- Dica: Essa é uma ótima receita para servir com chá.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

BOLO DE MORANGO

Ingredientes

Massa

4 ovos
1/2 xícara de chá de manteiga sem sal
1 1/2 xícara de chá de açúcar
3/4 xícara de chá de leite
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 1/2 xícara de chá de morangos maduros picados

Calda

300 g de morangos pequenos
1/2 xícara de chá de água
1/2 xícara de chá de açúcar
1 colher de sopa de gelatina em pó sabor morango

Modo de preparo

Massa

Bata na batedeira os ovos, a manteiga e o açúcar até ficar cremoso. Coloque aos poucos o leite e a farinha de trigo misturada com o fermento. Pare de bater e misture os morangos. Transfira a massa para uma assadeira untada e leve ao forno por aproximadamente 45 minutos ou até dourar. Desenforme o bolo morno.

Calda

Leve ao fogo os morangos com a água e o açúcar, mexendo até o açúcar dissolver. Deixe ferver em fogo brando por 5 minutos, misture a gelatina e deixe esfriar. Sirva com o bolo morno ou frio.

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

Portal
EDICASE
digital



Conteúdos especializados sobre Saúde e Bem-Estar, Entretenimento, Educação, Beleza, Culinária, Astrologia, Pets e muito mais! Tudo isso em um clique!

www.portaledicase.com

Distribuição 100% gratuita - Clube de Revistas

EDICASE
Gestão de Negócios

CONTEÚDO DE TODAS AS FORMAS

Revistas Impressas, Revistas Digitais e Portal de Conteúdo: tudo com a maior diversidade de segmentos do Brasil.

assessoria publicações europa digital op. Brasil



CLUBE DE

REVISTAS



Entre em nosso grupo no Telegram t.me/clubederevistas

Clique aqui!

Tenha acesso as principais revistas do Brasil de forma gratuita!