Sua

Confeitaria Profissional







Bem-vindo ao livro de receitas de bolos mais deliciosos que você já viu! Neste livro, você encontrará uma variedade de receitas de bolos de dar água na boca que irão agradar a todos os gostos. Desde bolos clássicos e simples até bolos extravagantes e sofisticados, este livro tem tudo.

Com instruções claras e fáceis de seguir, mesmo os iniciantes na cozinha podem criar bolos perfeitos com confiança. Com ingredientes comuns e acessíveis, você pode desfrutar de sobremesas deliciosas sem ter que gastar muito.

Então, pegue sua batedeira e prepare-se para se deliciar com as maravilhosas receitas de bolo que este livro tem a oferecer.

RECEITA DE MASSAS

MASSA BASE BRANCA

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar branco granulado
1 xícara de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
4 ovos grandes
1 colher de sopa de extrato de baunilha
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
1 1/2 xícaras de leite integral
Instruções:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte duas formas de bolo de 23cm com manteiga ou spray antiaderente.

Na tigela da batedeira, bata o açúcar e a manteiga em velocidade média-alta até obter um creme claro e fofo.

Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição. Em seguida, adicione o extrato de baunilha e misture novamente.

Divida a massa entre as duas formas de bolo untadas e alise a superfície com uma espátula. Bata levemente cada forma na bancada da cozinha para retirar qualquer bolha de ar.

Asse os bolos por cerca de 30-35 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

Retire do forno e deixe esfriar nas formas por 10 minutos antes de desenformar. Deixe esfriar completamente sobre uma grade antes de decorar ou servir.

MASSA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

2 xícaras de açúcar
1 3/4 xícaras de farinha de trigo
3/4 xícara de cacau em pó sem açúcar
1 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
2 ovos grandes
1 xícara de leite
1/2 xícara de óleo vegetal
2 colheres de chá de extrato de baunilha
1 xícara de água quente

Instruções:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte duas formas de bolo de 23cm com manteiga ou spray antiaderente.

Em uma tigela grande, misture o açúcar, a farinha de trigo, o cacau em pó, o bicarbonato de sódio, o fermento em pó e o sal. Reserve.

Em outra tigela, bata os ovos até que fiquem leves e espumosos. Adicione o leite, o óleo vegetal e o extrato de baunilha, misturando bem.

Adicione a mistura líquida à mistura seca, mexendo até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.

Adicione a água quente e mexa bem. A massa ficará bastante líquida, mas é assim mesmo.

Divida a massa entre as duas formas de bolo untadas e alise a superfície com uma espátula. Bata levemente cada forma na bancada da cozinha para retirar qualquer bolha de ar.

Asse os bolos por cerca de 30-35 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

Retire do forno e deixe esfriar nas formas por 10 minutos antes de desenformar. Deixe esfriar completamente sobre uma grade antes de decorar ou servir.

MASSA RED VELVET

Ingredientes:

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 1/2 xícaras de açúcar
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de chá de sal
1 colher de sopa de cacau em pó sem açúcar
1 1/2 xícaras de óleo vegetal
1 xícara de buttermilk (leite azedo)*
2 ovos grandes
1 colher de sopa de corante alimentar vermelho
1 colher de chá de extrato de baunilha
1 colher de chá de vinagre branco
*Para fazer o buttermilk, misture 1 xícara de leite com 1 colher de sopa de suco de limão ou vinagre branco. Deixe descansar por 5-10 minutos antes de usar.

Instruções:

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte duas formas de bolo de 23cm com manteiga ou spray antiaderente.

Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, o açúcar, o bicarbonato de sódio, o sal e o cacau em pó. Reserve.

Em outra tigela, misture o óleo vegetal, o buttermilk, os ovos, o corante alimentar vermelho, o extrato de baunilha e o vinagre branco.

Adicione a mistura líquida à mistura seca, mexendo até que todos os ingredientes estejam bem incorporados.

Divida a massa entre as duas formas de bolo untadas e alise a superfície com uma espátula. Bata levemente cada forma na bancada da cozinha para retirar qualquer bolha de ar.

Asse os bolos por cerca de 25-30 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia limpo.

Retire do forno e deixe esfriar nas formas por 10 minutos antes de desenformar. Deixe esfriar completamente sobre uma grade antes de decorar ou servir.

MASSA PÃO DE LÓ

Ingredientes:

- 6 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 colher de chá de sal

Instruções:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de bolo de 23cm com manteiga ou spray antiaderente.
2. Em uma tigela grande, bata os ovos e o açúcar até obter um creme claro e fofo.
3. Adicione a essência de baunilha e o sal, e misture bem.
4. Adicione a farinha de trigo aos poucos, misturando delicadamente com uma espátula ou fouet, até que a mistura fique homogênea.

Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 25-30 minutos, ou até que a massa esteja dourada e um palito inserido no centro saia limpo.

Retire do forno e deixe esfriar na forma por 10 minutos antes de desenformar. Deixe esfriar completamente sobre uma grade antes de decorar ou servir.
Essa é uma receita básica de pão de ló que pode ser usada como base para várias outras receitas de bolo. Você pode adicionar raspas de limão ou laranja, por exemplo, para dar um toque de sabor. Se quiser uma massa mais fofa, você pode bater as claras em neve separadamente e incorporá-las delicadamente à massa antes de levar ao forno.

RECEITA DE CALDA

CALDA COM LEITE CONDENSADO

Ingredientes:
1 lata de leite condensado
1/2 xícara de leite
1 colher de sopa de manteiga
Instruções:
Em uma panela, misture o leite condensado, o leite e a manteiga.
Leve a panela ao fogo baixo e mexa constantemente até que a mistura comece a ferver.
Continue mexendo por mais 5 minutos, ou até que a calda comece a engrossar e fique com uma consistência cremosa.
Retire a calda do fogo e deixe esfriar por alguns minutos antes de servir.
Essa calda é uma ótima opção para acompanhar sorvetes, bolos, pudins, frutas e outras sobremesas. Se quiser uma calda mais grossa, você pode aumentar a quantidade de leite condensado e diminuir a quantidade de leite. Já se preferir uma calda mais líquida, é só adicionar um pouco mais de leite até atingir a consistência desejada.

RECEITA DE RECHEIOS

BRIGADEIRO BRANCO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de sopa de manteiga

Instruções:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o leite e a manteiga.
2. Leve a panela ao fogo baixo e mexa constantemente até que a mistura comece a ferver.
3. Continue mexendo por mais 5 minutos, ou até que a calda comece a engrossar e fique com uma consistência cremosa.
4. Retire a calda do fogo e deixe esfriar por alguns minutos antes de servir.

Essa calda é uma ótima opção para acompanhar sorvetes, bolos, pudins, frutas e outras sobremesas. Se quiser uma calda mais grossa, você pode aumentar a quantidade de leite condensado e diminuir a quantidade de leite. Já se preferir uma calda mais líquida, é só adicionar um pouco mais de leite até atingir a consistência desejada.

BRIGADEIRO TRADICIONAL

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1/2 xícara de leite integral

Instruções:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.
2. Adicione o leite integral e misture tudo até obter uma mistura homogênea.
3. Leve a panela ao fogo médio e mexa continuamente até o brigadeiro começar a desgrudar do fundo da panela e formar uma bola.
4. Retire do fogo e deixe esfriar completamente antes de usar para rechear o bolo.

Para rechear o bolo com o brigadeiro, corte o bolo ao meio horizontalmente e espalhe o brigadeiro sobre a metade inferior do bolo. Em seguida, coloque a outra metade do bolo por cima do brigadeiro e pressione levemente. Finalize com uma camada de brigadeiro por cima do bolo e decore como desejar.

DOCE DE LEITE

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado cozido (doce de leite)
- 1/2 xícara de creme de leite fresco

Instruções:

1. Coloque a lata de leite condensado cozido (doce de leite) em uma tigela e misture com o creme de leite fresco.
2. Bata a mistura com uma batedeira elétrica ou com um fouet até ficar homogênea e com consistência de creme.
3. Deixe o recheio esfriar antes de usá-lo para rechear o bolo.

Para rechear o bolo com o doce de leite, corte o bolo ao meio horizontalmente e espalhe o doce de leite sobre a metade inferior do bolo. Em seguida, coloque a outra metade do bolo por cima do doce de leite e pressione levemente. Finalize com uma camada de doce de leite por cima do bolo e decore como desejar.

RECHEIO DE LEITE NINHO

GANACHE PARA RECHEIO

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara de leite em pó tipo Ninho
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal

Instruções:

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e a manteiga.
2. Leve a panela ao fogo médio e mexa continuamente até o recheio começar a engrossar e se soltar do fundo da panela.
3. Retire do fogo e deixe esfriar antes de usar para rechear o bolo.

Para rechear o bolo com o leite Ninho, corte o bolo ao meio horizontalmente e espalhe o recheio sobre a metade inferior do bolo. Em seguida, coloque a outra metade do bolo por cima do recheio e pressione levemente. Finalize com uma camada de recheio por cima do bolo e decore como desejar.

BUTTERCREAM

Ingredientes:

- 1 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro peneirado
- 1/4 de xícara de leite integral
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

Instruções:

1. Com uma batedeira elétrica, bata a manteiga até ficar cremosa e clara.
2. Adicione o açúcar de confeiteiro peneirado aos poucos, batendo em velocidade baixa até incorporar totalmente.
3. Adicione o leite integral e o extrato de baunilha e bata em velocidade alta até obter um creme homogêneo e fofo.
4. Deixe o recheio esfriar antes de usá-lo para rechear o bolo.

Para rechear o bolo com o buttercream, corte o bolo ao meio horizontalmente e espalhe o recheio sobre a metade inferior do bolo. Em seguida, coloque a outra metade do bolo por cima do recheio e pressione levemente. Finalize com uma camada de recheio por cima do bolo e decore como desejar.

BOLOS DE SUCESSO

BOLO DRESSED CAKE

Ingredientes:

Para o bolo:

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 4 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Para a cobertura:

- 1 1/2 xícaras de açúcar de confeiteiro peneirado
- 1/2 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de leite

Para a decoração:

- Confeitos coloridos ou frutas frescas

Instruções:

1. Preaqueça o forno a 180 graus Celsius e unte uma forma redonda com manteiga e farinha de trigo.
2. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o açúcar e o fermento em pó.
3. Em outra tigela, bata a manteiga em temperatura ambiente com uma batedeira elétrica até ficar cremosa. Adicione os ovos um a um, batendo bem após cada adição. Adicione a essência de baunilha e bata novamente.
4. Adicione a mistura de farinha e açúcar à mistura de manteiga e ovos alternadamente com o leite, começando e terminando com a mistura de farinha. Bata até obter uma massa homogênea.
5. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.
6. Retire o bolo do forno e deixe esfriar antes de decorar.

- Para fazer a cobertura, bata a manteiga em temperatura ambiente com uma batedeira elétrica até ficar cremosa. Adicione o açúcar de confeiteiro aos poucos, batendo em velocidade baixa até incorporar totalmente. Adicione a essência de baunilha e o leite e bata em velocidade alta até obter uma cobertura homogênea.
- Corte o bolo ao meio horizontalmente e espalhe a cobertura sobre a metade inferior do bolo. Em seguida, coloque a outra metade do bolo por cima da cobertura e pressione levemente. Finalize com uma camada de cobertura por cima do bolo e decore com confeitos coloridos ou frutas frescas.

O bolo dressed cake está pronto!

BOLO DRIP CAKE

INGREDIENTES: MASSA
100 gramas de MANTEIGA em temperatura ambiente
1 e 1/4 xícara (chá) de AÇÚCAR
3 OVOS em temperatura ambiente
2 e 1/2 xícara (chá) de FARINHA DE TRIGO
3/4 xícara (chá) de CACAU EM PÓ
1/2 colher (chá) de SAL
1 colher (sopa) de EXTRATO DE BAUNILHA*
1 e 1/2 xícara (chá) de LEITE
2 colheres (chá) de FERMENTO QUÍMICO EM PÓ
1 colher (chá) de BICARBONATO DE SÓDIO
INGREDIENTES: RECHEIO 4 LEITES
1 lata de LEITE CONDENSADO
1 caixa de CREME DE LEITE (200 gramas)
1 vidro de LEITE DE COCO (200 ml)
50 gramas de LEITE EM PÓ
1 colher (sopa) de AMIDO DE MILHO

INGREDIENTES: RECHEIO DE BRIGADEIRO

1 lata de LEITE CONDENSADO
1 colher (sopa) de MANTEIGA
1 e 1/2 colher (sopa) de CACAU EM PÓ
4 colheres (sopa) de CREME DE LEITE de caixinha (para usar no final)
INGREDIENTES: COBERTURA DE CHOCOLATE
200 gramas de CHOCOLATE AO LEITE em gotas ou picado
50 gramas de CREME DE LEITE de caixinha (1/4 da caixa)

MODO DE PREPARO: MASSA

1. Eu bato a maioria das massas de bolo à mão, com um fouet, porque muitas vezes quero fazer mais rápido e não quero usar a batedeira, mas esse bolo pode ser feito na batedeira normalmente.
2. Unte e enfarinhe 3 assadeiras de 17cm de diâmetro. Forre o fundo com papel manteiga para facilitar na hora de desenformar.
3. Peneire a farinha trigo junto com o cacau em pó e o sal. Reserve.
4. Bata a manteiga com o açúcar por aproximadamente 2 minutos até formar um creme mais claro.
5. Adicione a baunilha e os ovos, um a um, batendo a cada adição até misturar tudo.
6. Acrescente metade da mistura de farinha e metade do leite. Misture tudo e depois acrescente a outra metade da farinha e leite.
7. Por último, misture o fermento e bicarbonato.
8. Distribua a massa nas 3 formas e leve para assar em forno preaquecido a 180-200˚C até dourar e você espetar um palito e sair limpo.
9. Deixe esfriar um pouco para desenformar.

MODO DE PREPARO: RECHEIO DE 4 LEITES

1. Eu peguei essa receita em um grupo de confeitaria. Ela não levava amido de milho, mas eu tive medo que não desse ponto e ficasse mole para usar como recheio, portanto adicionei o amido. Se você quiser arriscar fazer sem, me conta depois se dá certo! Mas garanto que não fica com gosto de amido.
2. Coloque todos os ingredientes em uma panela média (exceto o amido) e leve ao fogo médio/baixo para cozinhar até que forme um creme grosso.
3. Dissolva o amido em um pouquinho de água (1/4 de xícara) e despeje em fio no creme cozinhando e mexendo para não empelotar.
4. Cozinhe por mais 1 ou 2 minutos e reserve em uma tigela coberto com plástico em contato com o doce para não criar película.
5. Use depois de frio.

MODO DE PREPARO: RECHEIO DE BRIGADEIRO

1. Em uma panela, junte o leite condensado, o chocolate e a manteiga. Cozinhe em fogo médio/baixo mexendo sempre, até que dê o ponto do brigadeiro (quando a mistura desgruda do fundo da panela).
2. Acrescente o creme de leite e misture misture bem e desligue o fogo.
3. Coloque o brigadeiro em uma tigela pequena e cubra com um plástico em contato com o doce para não criar película.
4. Use depois de frio.

MODO DE PREPARO: COBERTURA

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas de 30 em 30 segundos em potência alta. (Mexa a cada pausa, para não queimar).
2. Adicione o creme de leite (não pode ser gelado) e misture bem até que forme um creme liso.
3. Use para cobrir o bolo imediatamente.

MONTAGEM

1. Corte a "tampinha" de cada bolo para que ele fique reto. Essa parte é muito importante para que seu naked não entorte para o lado. Guarde a massa mais bonita para o acabamento. Para isso, você vai usar a parte do fundo da massa virada pra cima, porque é mais reta e lisinha.
2. Para que o bolo fique mais retinho, é recomendável montar no acetato, mas se você não tiver, monte sem ele mesmo direto no prato que vai servir. Caso você tenha, arrume um pedaço de acetato ao redor de uma das formas que você usou para assar o bolo.
3. Coloque a primeira massa de bolo e umedeça com a calda de sua preferência.
4. DICA: uso a mistura de aproximadamente um dedo de leite condensado para 4 dedos de agua filtrada.
5. Adicione o recheio de 4 leites e espalhe com uma espátula ou colher, cuidando para ficar uniforme.

1. Coloque a segunda massa do bolo, pressione com delicadeza em toda a circunferência do bolo para que o recheio se espalhe bem por toda a massa de baixo.
2. Repita o processo acima com o recheio de brigadeiro, não esquecendo de umedecer a massa do topo, pelo lado de dentro (o lado que vai ficar pra baixo)
3. Leve o bolo à geladeira por pelo menos 1 hora antes de tirar da forma e retirar o acetato.
4. Após o tempo na geladeira, retire o bolo da forma, depois remova o acetato com cuidado para que o brigadeiro não saia junto.
5. DICA 2: uma dica boa para o acetado não grudar no brigadeiro é untar o acetado antes de começar a montar o bolo com desmoldante em spray.
6. Alise os recheios com uma espátula para fica bem retinho.
7. Cubra o topo do bolo com todo o ganache e para fazer o chocolate escorrido, com a ajuda de uma colher ou espátula empurre pequenas porções de ganache como se fosse uma gota escorrendo.
8. Decore com confeitos de chocolate (opcional).

BOLO ESCAMADO

Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 xícara de leite
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 colher de chá de sal
- 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro para polvilhar

Instruções:

1. Preaqueça o forno a 180 graus Celsius e unte uma forma redonda com manteiga e farinha de trigo.
2. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o fermento em pó e o sal.

1. Em outra tigela, bata a manteiga em temperatura ambiente com uma batedeira elétrica até ficar cremosa. Adicione o açúcar aos poucos, batendo bem após cada adição. Adicione os ovos um a um, batendo bem após cada adição. Adicione a essência de baunilha e bata novamente.
2. Adicione a mistura de farinha e açúcar à mistura de manteiga e ovos alternadamente com o leite, começando e terminando com a mistura de farinha. Bata até obter uma massa homogênea.
3. Despeje a massa na forma preparada e asse por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.
4. Retire o bolo do forno e deixe esfriar por 10 minutos na forma antes de desenformá-lo em uma grade para esfriar completamente.
5. Para fazer as escamas, corte o bolo em fatias finas com uma faca afiada. Comece cortando uma fatia grossa do bolo na diagonal e, em seguida, corte as fatias restantes em formato de losango. Repita até cobrir todo o bolo com as fatias cortadas.
6. Polvilhe açúcar de confeiteiro por cima do bolo escamado e sirva em fatias.

BOLO NAKED RED VELVET

Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 2 ovos
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de cacau em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 xícara de leitelho (ou 1 xícara de leite com uma colher de sopa de suco de limão, misturados e deixados descansar por 5 minutos)
- 2 colheres de sopa de corante alimentício vermelho
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Cream cheese frosting (receita abaixo)
- Frutas frescas para decorar (opcional)

Instruções:

- Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte três formas de bolo redondas com manteiga e farinha de trigo.
- Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o cacau em pó, o fermento em pó, o bicarbonato de sódio e o sal.

1. Em outra tigela, bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo bem após cada adição.
2. Adicione os ingredientes secos à mistura de manteiga e ovos em três partes, alternando com o leitelho, começando e terminando com os ingredientes secos. Adicione o corante vermelho e a essência de baunilha e misture bem.
3. Divida a massa entre as três formas de bolo e asse por cerca de 20-25 minutos, ou até que um palito inserido no centro dos bolos saia limpo. Deixe esfriar nas formas por cerca de 10 minutos antes de desenformar e deixar esfriar completamente em uma grade.
4. Para montar o bolo, coloque um bolo no prato de servir e espalhe uma camada generosa de cream cheese frosting por cima. Repita com os outros dois bolos e coloque-os por cima do anterior. Não cubra o topo do último bolo com o frosting.
5. Use uma espátula para espalhar o frosting pelos lados do bolo, deixando as camadas expostas e criando o efeito "naked". Decore o topo do bolo com frutas frescas, se desejar.

receita básica de cream cheese frosting:

Ingredientes:

- 1/2 xícara (113g) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 1/2 xícara (120g) de cream cheese, em temperatura ambiente
- 3-4 xícaras (360-480g) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

Instruções:

1. Em uma tigela grande, bata a manteiga e o cream cheese com uma batedeira elétrica até ficar cremoso e homogêneo.
2. Adicione o açúcar de confeiteiro, uma xícara de cada vez, batendo em velocidade baixa até que o açúcar esteja incorporado.
3. Adicione o extrato de baunilha e misture bem.
4. Se a mistura estiver muito espessa, adicione uma colher de sopa de leite de cada vez, até atingir a consistência desejada.
5. Use o cream cheese frosting para cobrir bolos, cupcakes, biscoitos ou qualquer outra sobremesa que você goste.
6. Armazene o frosting na geladeira, em um recipiente hermético, por até 5 dias.

BOLO OREO

Ingredientes:

- 2 xícaras (240g) de farinha de trigo
- 1 xícara (200g) de açúcar granulado
- 1 xícara (240ml) de leite integral
- 1/2 xícara (113g) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 20 Oreos picados em pedaços pequenos

Para a cobertura:

- 1 xícara (226g) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 4 xícaras (480g) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 10 Oreos, picados em pedaços pequenos

Instruções:

1. Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo de 23cm.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, o açúcar granulado, o fermento em pó e o sal.
3. Adicione a manteiga e misture até formar uma massa grossa.
4. Em outra tigela, misture os ovos, o leite e a essência de baunilha.
5. Adicione a mistura líquida à mistura seca e misture até que fique homogêneo.
6. Adicione os Oreos picados e misture delicadamente.
7. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 35-40 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.

Deixe o bolo esfriar completamente antes de adicionar a cobertura.

-

Para a cobertura:

- Em uma tigela grande, bata a manteiga com uma batedeira elétrica até ficar cremosa.
- Adicione o açúcar de confeiteiro, uma xícara de cada vez, batendo em velocidade baixa até que o açúcar esteja incorporado.
- Adicione a essência de baunilha e misture bem.
- Adicione os Oreos picados e misture delicadamente.
- Cubra o bolo com a cobertura e adicione alguns Oreos inteiros para decorar, se desejar.

BOLO DE MORANGO

Ingredientes:

- 2 xícaras (240g) de farinha de trigo
- 1 xícara (200g) de açúcar granulado
- 1/2 xícara (113g) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 2 ovos grandes
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 xícara (240ml) de leite integral
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 xícara (150g) de morangos frescos, picados em pedaços pequenos

Para a cobertura:

- 1 xícara (226g) de cream cheese, em temperatura ambiente
- 1/2 xícara (113g) de manteiga sem sal, em temperatura ambiente
- 3 xícaras (360g) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1/2 xícara (75g) de morangos frescos, picados em pedaços pequenos

Instruções:

1. Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo de 23cm.
2. Em uma tigela grande, misture a farinha de trigo, o açúcar granulado, o fermento em pó e o sal.
3. Adicione a manteiga e misture até formar uma massa grossa.
4. Em outra tigela, misture os ovos, o leite e a essência de baunilha.
5. Adicione a mistura líquida à mistura seca e misture até que fique homogêneo.
6. Adicione os morangos picados e misture delicadamente.
7. Despeje a massa na forma preparada e leve ao forno por cerca de 30-35 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.

Deixe o bolo esfriar completamente antes de adicionar a cobertura.

-

Para a cobertura:

- Em uma tigela grande, bata o cream cheese e a manteiga com uma batedeira elétrica até ficar cremoso.
- Adicione o açúcar de confeiteiro, uma xícara de cada vez, batendo em velocidade baixa até que o açúcar esteja incorporado.
- Adicione a essência de baunilha e misture bem.
- Adicione os morangos picados e misture delicadamente.
- Cubra o bolo com a cobertura e adicione alguns morangos inteiros para decorar, se desejar.

BOLO DE 4 LEITES

Ingredientes:

Para a massa:

- 2 xícaras (240g) de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de sal
- 4 ovos
- 1 xícara (200g) de açúcar
- 1/2 xícara (120ml) de leite integral
- 1/2 colher de chá de essência de baunilha

Para a calda:

- 1 lata (395g) de leite condensado
- 1 lata (350ml) de creme de leite
- 1 xícara (240ml) de leite integral
- 1 xícara (240ml) de leite evaporado

Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo de 23cm de diâmetro.
2. Em uma tigela média, misture a farinha, o fermento em pó e o sal.
3. Em outra tigela, bata os ovos com o açúcar até ficar cremoso.
4. Adicione a mistura de farinha aos poucos, alternando com o leite e a essência de baunilha, até ficar homogêneo.
5. Despeje a massa na forma e leve ao forno por cerca de 25-30 minutos, ou até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.
6. Enquanto o bolo assa, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite integral e o leite evaporado em uma tigela média. Reserve.
7. Quando o bolo estiver pronto, retire-o do forno e deixe esfriar por alguns minutos.
8. Com uma faca ou garfo, faça alguns furos na superfície do bolo.
9. Despeje a calda sobre o bolo, deixando-a ser absorvida pelos furos.
10. Deixe o bolo esfriar completamente antes de servir.

Dica: Você pode adicionar uma cobertura de chantilly e frutas frescas, como morangos ou pêssegos, para decorar o bolo de 4 leites

CONCLUSÃO

Ao final deste livro de receitas de bolos, espero ter proporcionado momentos deliciosos e inesquecíveis para você e sua família. Os bolos têm o poder de nos unir, nos confortar e nos fazer felizes, e espero que você tenha encontrado aqui receitas que possam trazer ainda mais alegria à sua vida.

Lembre-se de que a confeitaria é uma arte que exige prática e paciência, mas também permite muita criatividade e diversão. Cada bolo pode ser uma oportunidade de experimentar novas combinações de sabores, cores e texturas, e de deixar a sua marca pessoal em cada criação.

Espero que este livro tenha sido uma fonte de inspiração e aprendizado para você, e que você possa compartilhar essas receitas com as pessoas que ama. Afinal, não há nada mais gostoso do que um bolo feito com carinho e dedicação para celebrar a vida e as boas coisas da vida. Aproveite cada fatia e cada momento do seu novo caminho na confeitaria, e que esta jornada de descobertas e sabores seja doce e maravilhosa!