CASEIROS POR

Eaay Magro Marques



Bolos Gelados

Bolo de Chocolate

Ingredientes:

3 ovos
1 Xícara de leite
1/2 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de chocolate em pó
1 colher de sopa de fermento em pó

Preparo:

Bata todo os ingredientes no liquidificador por 2 minutos. Despeje em forma untada e leve para assar por 45 minutos em forno a 180°.

Massa Básica

Ingredientes:

3 ovos
1 Xícara de leite
1/2 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

Preparo:

Bata todo os ingredientes no liquidificador por 2 minutos. Despeje em forma untada e leve para assar por 45 minutos em forno a 180°.

Massa de Churros

Ingredientes:

3 ovos
1 Xícara de leite
1/2 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de canela em pó
1 colher de sopa de fermento em pó

Preparo:

Bata todo os ingredientes no liquidificador por 2 minutos. Despeje em forma untada e leve para assar por 45 minutos em forno a 180°.

Recheio de ninho

Ingredientes:

500ml de leite
1 Leite condensado
1 Creme de leite de caixinha
200g de Chocolate branco (opcional)
1 Xícara de Leite Ninho
1 Colheres de sopa de Maisena
1 Colher de sopa de farinha de trigo

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.

Recheio moça de colher

Ingredientes:

2 leite condensados
1 caixinha de creme de leite.

Preparo:

Leve tudo ao fogo, mexendo sempre até soltar do fundo da panela

Creme Ovomaltine

Ingredientes:

500ml de leite
1 Leite condensado
1 Creme de leite de caixinha
200g de Chocolate ao leite.
5 colheres de sopa de Ovomaltine
2 Colheres de sopa de Maisena

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.

Recheio de Ovomaltine

Ingredientes:

500ml de leite
1 Leite condensado
1 Creme de leite de caixinha
200g de Chocolate ao leite.
5 colheres de sopa de Ovomaltine
2 Colheres de sopa de Maisena

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.

Creme baba de moça

Ingredientes:

500ml de leite
1 Leite condensado
100ml de leite de coco
1 Creme de leite de caixinha
6 gemas peneiradas
200g de Chocolate Branco
2 Colheres de sopa de Maisena

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.

Recheio baba de moça

Ingredientes:

500ml de leite
1 Leite condensado
100ml de leite de coco
1 Creme de leite de caixinha
6 gemas peneiradas
200g de Chocolate Branco
2 Colheres de sopa de Maisena

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.

Recheio de Morango

Ingredientes:

500ml de leite
1 Leite condensado
1 Creme de leite de caixinha
200g de Chocolate Branco
5 colheres de sopa de Nesquik
2 Colheres de sopa de Maisena

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.

Recheio Sonho de Valsa

Ingredientes:

10 Bombons sonho de valsa
1 Caixinha de creme de leite
1 Leite condensado
200g de chocolate nobre ao leite
300ml de leite
2 Colheres de sopa de maisena

Preparo:

Triture os bombons com o creme de leite no liquidificador.
Leve ao fogo os bombons trituradas e o Restante dos ingredientes.
Mexa até dar o ponto de brigadeiro.
Deixe esfriar e use.

Recheio 3 Leites.

Ingredientes:

500ml de leite
1 Leite condensado
1 Creme de leite de caixinha
200g de Chocolate Branco
5 Colheres de leite ninho
2 Colheres de sopa de Maisena

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.

Recheio de Nutella

Ingredientes:

500ml de leite
1 Leite condensado
1 Creme de leite de caixinha
200g de Nutella
2 Colheres de sopa de Maisena

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.

Recheio de Prestígio

PARTE BRANCA

Ingredientes:

300ml de leite
1 Leite condensado
1 Creme de leite de caixinha
200g de Chocolate Branco
1 Colheres de sopa de Maisena
100g de coco ralado

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.

PARTE PRETA

I

ngredientes:

300ml de leite
1 Leite condensado
1 Creme de leite de caixinha
200g de Chocolate Ao leite
2 Colheres de sopa de Maisena
5 Colheres de sopa de chocolate em pó

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.
Intercale os dois cremes e use!

Recheio de Capuccino

Ingredientes:

500ml de leite
1 Leite condensado
1 Creme de leite de caixinha
1 colher de sopa de café solúvel
3 Colheres de sopa de chocolate em pó
200g de Chocolate ao leite
2 Colheres de sopa de Maisena

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.

Recheio de Churros

Ingredientes:

500ml de leite
1 Leite condensado
1 Creme de leite de caixinha
200g de Chocolate Branco
2 Colheres de sopa de Maisena
2 Colheres de Sopa de Canela em pó
4 Colheres de sopa de doce de leite.

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.

Recheio branco para usar com frutas

Ingredientes:

1 litro de leite
1 leite condensado
1 Caixinha de creme de leite fresco
4 colheres de amido de milho

Preparo:

Em uma panela, dissolva o amido no leite e acrescente os outros ingredientes. Cozinhe até engrossar.

Recheio de Abacaxi para misturar com o creme branco

Ingredientes:

1 abacaxi médio picado
1 xícara de açúcar
1 xícara de água

Preparo:

Leve ao fogo o abacaxi, o açúcar e a água por 20 minutos. O abacaxi deve soltar toda a água e ficar molinho. Deixe esfriar e misture com o creme branco

Recheio Raffaello

Ingredientes:

1 lata de leite condensado
1 medida da lata de leite
1 colher de sobremesa de margarina
100g de coco seco ralado
2 colheres de sopa de amido de milho
1 colher de sobremesa de essência de amêndoas
Amêndoas a gosto.

Preparo:

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até obter um creme grosso. Deixe esfriar e ultilize.
Finalize polvilhado Coco e pedaços do bombom.

Bolo Red Velvet

Ingredientes:

1 xícara de Leite
1 colher de Suco de Limão
1 ½ xícaras de açúcar
100 g Margarina
½ xícara de óleo
3 Gemas de Ovo
2 ½ xícarasde Farinha de Trigo
1 colher (sopa) de Chocolate em Pó
1 colher essencial de Baunilha
5 colheres (sopa) deCorantes alimentícios em gel vermelho.
1 colher (sopa) de Fermento em pó.
3 Claras de ovo batidas em neve

Preparo:

Misture o leite com o limão e reserve. Preaqueça o forno na temperatura média (180 °C). Na batedeira, bata o açúcar com a margarina , o óleo e as gemas até obter um creme leve. Diminua a velocidade da batedeira e adicione os ingredientes restantes. Coloque em uma fôrma redonda (25 cm de diâmetro) com fundo removível, untada e enfarinhada. Asse por cerca de 50 minutos ou até que, ao espetar um palito, ele saia seco. Desenforme o bolo morno.

Recheio de nozes

Ingredientes:

500ml de leite
1 Leite condensado
1 Creme de leite de caixinha
200g de Chocolate Branco
2 Colheres de sopa de Maisena
100g de nozes picadas

Preparo:

Leve todos os Ingredientes ao fogo e mexa até dar o ponto de brigadeiro que é quando o creme solta do fundo da panela. Deixe esfriar e use.