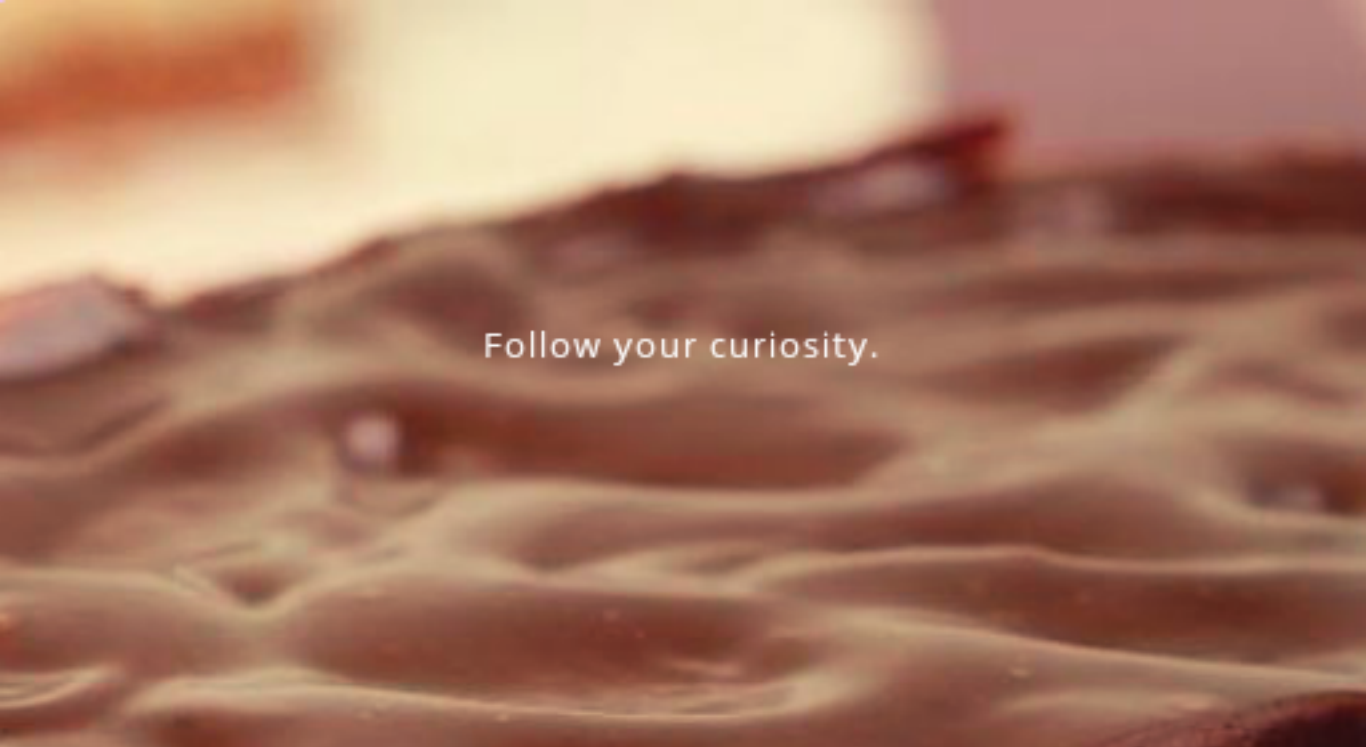




Follow your curiosity.

TORTAS



ADRIANA SILVA

O bolo é uma sobremesa perfeita para as mais diversas ocasiões e, além de ter um fácil preparo, é sempre uma escolha que agradará a maioria das pessoas. Saborear um bolo simples já é delicioso, mas é ainda melhor quando a receita é de um maravilhoso bolo trufado.

O preparo pode parecer difícil, mas na prática você vai perceber que é moleza.

Bolo trufado com morangos



Saiba como preparar um delicioso bolo trufado com morangos: perfeito para aniversários e ocasiões especiais! Receita prática e supersaborosa

Ingredientes para o Bolo trufado com morangos

- 5 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de refrigerante de guaraná
- Raspas de chocolate e morangos para decorar

Recheio e cobertura de trufa

- 4 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 1 colher (sopa) de conhaque
- 1 xícara (chá) de morangos picados

Modo de preparo

1. Na batedeira, bata os ovos até que dobrem de volume. Adicione a manteiga, o açúcar, o leite, a farinha e o fermento e bata até ficar homogêneo. Despeje em uma fôrma de

24 cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Espere esfriar, desenforme e corte ao meio.

2. Para o recheio e cobertura de trufa, derreta o chocolate em banhomaria ou no microondas, adicione o creme de leite, o conhaque e misture. Divida em duas partes. Em uma das partes, misture os morangos.
3. Para montar o bolo, coloque um disco da massa em uma travessa, regue com metade do refrigerante e espalhe a trufa com morangos por cima. Coloque o outro disco de massa por cima e regue com o refrigerante restante.
4. Cubra todo o bolo com a trufa sem morangos e leve à geladeira por 2 horas. Retire, decore com as raspas de chocolate, morangos e sirva.

Bolo trufado com morango



Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó □ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar

Recheio:

- 3 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado
- 1/2 xícara (chá) de manteiga

- 1 e 1/2 lata de creme de leite sem soro
- 2 colheres (sopa) de conhaque
- 1 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de raspas de chocolate
- 6 trufas compradas prontas
- 10 morangos para decorar

Modo de preparo:

1. No liquidificador, bata todos os ingredientes da massa. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro, untada e forrada com papel manteiga também untado. Asse em forno médio, preaquecido, por 40 minutos.
2. Deixe esfriar, desenforme, retire o papel com cuidado, corte o bolo ao meio e reserve. Para o recheio, em um refratário, coloque o chocolate picado, a manteiga e leve às micro-ondas por 2 minutos.
3. Mexendo na metade do tempo. Retire e mexa com uma espátula. Se necessário, aqueça por mais 1 minuto até derreter completamente.
4. Misture o creme de leite com o chocolate. Por último, coloque metade do conhaque e mexa. Para a calda, junte o conhaque restante, a água, o achocolatado, o café e o açúcar e misture.
5. Coloque um disco do bolo em uma travessa e umedeça com metade da calda. Despeje metade do recheio e cubra com a outra metade do bolo. Regue com a calda restante, cubra com o restante do chocolate e alise com uma espátula.
6. Distribua as raspas de chocolate e as trufas cortadas ao meio. Decore com os morangos cortados ao meio e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Bolo trufado de maracujá



Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá para regar
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Recheio:

- 180g de chocolate branco picado
- 200g de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá

Cobertura:

- 2 caixas de creme tipo chantilly comprado pronto (400ml)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Calda:

- Polpa de 1 maracujá
- 4 colheres (sopa) de água
- 4 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo:

1. Bata no liquidificador o óleo, o açúcar, a farinha, o suco de maracujá, o chocolate e os ovos até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture com uma colher.
2. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme. Para o recheio, derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas. Acrescente o creme de leite e o suco misturando até homogeneizar.
3. Corte o bolo ao meio em 3 partes com uma faca de pão ou linha. Regue com parte do suco misturado com o açúcar, espalhe metade do creme, coloque a outra massa, regue com parte do suco terminando em massa regada. Para a calda, bata no liquidificador a polpa, a água e o açúcar usando a tecla pulsar para soltar as sementes sem quebrar.
4. Despeje em uma panela e leve ao fogo baixo. Cozinhe por 10 minutos depois de iniciada a fervura e desligue. Deixe esfriar e reserve na geladeira. Para a cobertura, bata o chantilly gelado na batedeira em potência média até começar a encorpar.
5. Sem parar de bater, adicione o açúcar, aos poucos, até formar picos firmes. Polvilhe o chocolate, adicione a essência e misture delicadamente com uma colher.
6. Cubra o bolo com o chantilly usando uma espátula e saco de confeitar com bico pitanga. Decore com a calda de maracujá e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Bolo trufado de limão



Seja em um aniversário, batizado, chá de bebê ou confraternização, esse bolo trufado de limão vai ser a estrela da festa! Confira o preparo!

Ingredientes do bolo trufado de limão

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate ao leite e de limão para decorar

Recheio

- 200g de chocolate branco picado □ 1 lata de creme de leite (300g)
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 1/2 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres (sopa) de leite

Cobertura

- 2 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 colher (sopa) de conhaque

Modo de preparo

1. Na batedeira, bata a manteiga com as gemas e o açúcar até obter um creme claro. Adicione o leite, o chocolate em pó, a farinha e a maisena, sem parar de bater. Acrescente as claras batidas em neve, o fermento em pó e misture delicadamente com uma colher.
2. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Espere esfriar, desenforme e corte o bolo ao meio.
3. Para o recheio, derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas, adicione o creme de leite, o suco de limão e misture. Hidrate a gelatina no leite e dissolva em banho-maria. Junte ao creme anterior e misture. Leve à geladeira por 30 minutos.
4. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas e misture com o creme de leite e o conhaque até ficar homogêneo.

5. Coloque uma parte do bolo em um prato grande, faça uma camada com o recheio reservado e cubra com a outra parte do bolo. Cubra todo o bolo com a cobertura reservada e leve à geladeira por 4 horas. Retire e decore com raspas de chocolate e limão para servir.

Bolo trufado



Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga ou margarina sem sal em temperatura ambiente
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 pote de iogurte natural (200g)
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 100g de confeitos de cereal cobertos com chocolate branco e preto para decorar

Recheio e Cobertura:

- 200g de chocolate meio amargo picado
- 200g de chocolate ao leite picado
- 1 lata de creme de leite

- 2 colheres (sopa) de licor de chocolate

Modo de preparo:

1. Bata os ovos com o açúcar na batedeira por 10 minutos ou até dobrar de volume. Adicione a manteiga e a essência e bata por mais 3 minutos. Intercale a farinha e a maisena peneirada com o iogurte, batendo até homogeneizar. Acrescente o fermento e misture com uma colher.
2. Despeje em uma fôrma redonda untada e enfarinhada de 24cm e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele este saia limpo.
3. Deixe esfriar e desenforme. Derreta os chocolates em banho-maria ou no micro-ondas com cuidado para não queimar. Adicione o creme de leite e o licor e misture bem.
4. Corte o bolo ao meio e recheie com 1/3 do creme. Cubra o bolo com o creme restante alisando bem com uma espátula. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir. Decore com os confeitos e sirva.

Bolo trufado 2 chocolates



Ingredientes:

- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de leite

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate branco e ao leite para decorar

Recheio branco:

- 2 xícaras (chá) de chocolate branco picado
- 1 caixa de creme de leite

Recheio preto:

- 2 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado
- 1 caixa de creme de leite

Cobertura:

- 1 caixa de creme para chantilly

Modo de preparo:

1. Bata na batedeira os ovos até dobrar de volume. Adicione o chocolate em pó, o açúcar, a margarina, o leite e a farinha e bata por 2 minutos. Acrescente o fermento em pó e misture com uma colher.
2. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.
3. Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 partes. Para o recheio branco, derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite. Para o recheio preto, derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite.
4. Para a cobertura, bata na batedeira o chantilly de chocolate gelado até ficar bem firme. Coloque uma parte do bolo em um prato e faça uma camada com o recheio branco.
5. Coloque outra parte do bolo por cima e faça uma camada com o recheio preto. Coloque a última parte do bolo e cubra todo o bolo com o chantilly. Decore com raspas de chocolate e leve à geladeira por 2 horas. Sirva.

Bolo trufado de doce de leite



Ingredientes:

- 1 disco de pão de ló sabor chocolate de 24cm de diâmetro pronto
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 750g de doce de leite cremoso
- 300g de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo:

1. Coloque o disco de pão de ló em um prato de bolo. Misture o leite de coco com o açúcar e regue todo o bolo. Espalhe o doce de leite sobre o disco.
2. Derreta o chocolate no micro-ondas, por 2 minutos, mexendo a cada 30 segundos. Cubra o bolo com o chocolate, leve à geladeira por 5 minutos e sirva em seguida.

Bolo puro chocolate



Aprenda a fazer uma receita deliciosa de Bolo puro chocolate com recheio de chocolate branco e preto! Confira como preparar:

Ingredientes do Bolo puro chocolate

- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó □ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina para untar
- 2 xícaras (chá) de bebida láctea sabor chocolate

Recheio escuro

- 300g de chocolate meio amargo derretido
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 2 colheres (sopa) de licor de chocolate

Recheio branco

- 300g de chocolate branco fracionado derretido
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Cobertura

- 2 xícaras (chá) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Modo de preparo

1. Para o bolo, bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o leite e o chocolate até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela e com um batedor de arame misture a farinha e o fermento.
2. Transfira para uma fôrma alta de 20cm de diâmetro untada, forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.
3. Para o recheio escuro, misture os ingredientes e leve à geladeira por 1 hora. Para o recheio branco, misture todos os ingredientes e leve à geladeira por 1 hora.
4. Para a cobertura, em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga, o chocolate e leve ao fogo baixo, mexendo até levantar fervura e desgrudar do fundo da panela. Misture o creme de leite e deixe esfriar.
5. Desenforme o bolo depois de frio, retire o papel e corte em três partes, na horizontal. Em um prato de servir, coloque a massa da base e regue com 1/3 da bebida láctea.
6. Espalhe o recheio escuro e cubra com outra massa. Regue com metade da bebida láctea restante, espalhe o recheio branco e cubra com a massa restante.
7. Regue com a bebida láctea restante, cubra com a cobertura e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

Bolo prestígio trufado



Ingredientes:

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- 50g de coco ralado
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate ao leite para decorar

Recheio 1:

- 1 lata de leite condensado
 - 1 colher (sopa) de manteiga
 - 200g de coco ralado
 - 1 lata de creme de leite
- Recheio 2 e cobertura:
- 500g de chocolate ao leite
 - 2 caixas de creme de leite (400g)

Calda:

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 200ml de leite de coco

Modo de preparo:

1. Bata as gemas com o açúcar até obter uma gemada clara. Adicione o óleo e bata por 3 minutos. Intercale os ingredientes secos peneirados com o leite e o coco até ficar homogêneo.
2. Junte as claras batidas em neve, o fermento e misture. Unte e enfarinhe uma fôrma de 26cm de diâmetro e despeje a massa. Leve para assar em forno médio, preaquecido, por 40 minutos. Desenforme ainda morno.
3. Leve o leite condensado com a manteiga e o coco ao fogo baixo, mexendo até desprender do fundo da panela. Tire do fogo, junte o creme de leite e misture. Derreta o chocolate em banho-maria, deixe esfriar e misture o creme de leite.
4. Dissolva o açúcar no leite de coco e reserve. Fatie o bolo horizontalmente duas vezes. Pegue uma camada do bolo, regue com a calda, espalhe o recheio de coco, coloque outro disco do bolo, regue novamente, espalhe metade do recheio de trufa, coloque a última camada de bolo, regue e cubra o bolo com a trufa restante.
5. Leve à geladeira por 4 horas para firmar. Retire, decore com as raspas de chocolate e sirva.

Bolo de chocolate recheado trufado



Sabe aquela expressão “deixar o que é bom ainda melhor”? Essa receita é uma das provas de que ela é real! Aprenda a fazer um delicioso bolo de chocolate recheado trufado que além da massa macia, tem duas camadas que são puro sabor. Prepare essa receita que deixa qualquer festa muito mais especial!

Ingredientes do bolo de chocolate recheado trufado

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2/3 de xícara (chá) de água quente
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Óleo e farinha de trigo para untar
- Chocolate em pó para polvilhar

Recheio e cobertura

- 250g de chocolate meio amargo picado
- 200g de chocolate ao leite picado
- 2 colheres (sopa) de licor de chocolate ou nozes
- 2 latas de creme de leite (600g)

Modo de preparo

1. Na batedeira, bata os ovos com o açúcar por 10 minutos ou até dobrar de volume. Adicione o óleo, o chocolate em pó e bata por 2 minutos. Intercale a água com a farinha peneirada, batendo até homogeneizar.
2. Acrescente o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma média, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar, desenforme, corte ao meio e reserve.
3. Para o recheio e cobertura, em uma tigela, derreta os chocolates em banho-maria ou no micro-ondas. Misture com o licor e 1 lata de creme de leite até homogeneizar. Separe 1/3 do creme, leve à geladeira por 1 hora e modele trufas pequenas.
4. Passe as trufas por chocolate em pó e reserve. Misture o creme de leite restante ao creme de chocolate restante. Recheie uma parte do bolo com o creme, cubra com a outra massa e espalhe o restante do creme sobre o bolo. Polvilhe com chocolate em pó e decore com as trufas reservadas. Sirva em temperatura ambiente ou gelada.

Bolo de limão trufado



O que acha de inovar na próxima vez que for cozinhar um bolo? Afinal, tem quem não goste de um prato novo para o café da tarde, por exemplo? Por isso, confira a receita do bolo de limão trufado, que além de ser muito gostoso, é uma alternativa incrível para sua refeição. Tome nota do passo a passo completo abaixo e cozinhe agora mesmo!

Ingredientes do bolo de limão trufado

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/3 de xícara (chá) de suco de limão
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de maisena
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas da casca de limão para polvilhar

Recheio

- 200g de chocolate branco picado □ 1 lata de creme de leite (300g)
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 1/2 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 3 colheres (sopa) de leite

Cobertura

- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 claras
- 1 colher (sopa) de suco de limão

Modo de preparo

1. Em uma tigela, coloque a manteiga, as gemas, o açúcar e bata até obter um creme claro. Adicione o leite, o suco de limão, a farinha e a maisena, sem parar de bater. Por último, adicione as claras batidas em neve, o fermento em pó e mexa delicadamente com uma colher.
2. Despeje a mistura em uma fôrma redonda média, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Espere esfriar, desenforme e corte o bolo ao meio.
3. Para o recheio, derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas e adicione o creme de leite e o suco de limão. Misture a gelatina com o leite e dissolva em banho-maria. Junte ao creme anterior e mexa. Leve à geladeira por 30 minutos ou até firmar levemente.
4. Coloque uma parte do bolo em um prato, faça uma camada com o recheio e cubra com a outra parte do bolo. Leve à geladeira por 3 horas. Para a cobertura, leve, ao fogo médio, a água e o açúcar, até formar uma calda rala.
5. Bata as claras em neve e adicione, aos poucos, a calda em fio e o suco de limão, sem parar de bater, até formar um suspiro firme. Cubra o bolo com a cobertura, polvilhe com raspas de limão e leve à geladeira por 2 horas. Retire da geladeira e sirva.

Bolo de Bis® trufado



Bolo de Bis® trufado é a receita perfeita para surpreender alguém querido! Saiba como preparar:

Ingredientes do Bolo de Bis® trufado

- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina amolecida
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó □ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico

Margarina para untar

- 1 caixa de Bis® branco
- 1 caixa de Bis® tradicional
- Raspas de chocolate ao leite e branco para decorar

Recheio e cobertura

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 2 gemas peneiradas
- 1 lata de creme de leite sem soro

Modo de preparo

1. Para a massa, bata os ingredientes no liquidificador, transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro funda untada, forrada com papel manteiga untado. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar.
2. Para o recheio, em uma panela, leve ao fogo médio todos os ingredientes, menos o creme de leite, mexendo até engrossar. Junte o creme de leite e deixe esfriar.
3. Desenforme o bolo depois de frio, retire o papel, corte o bolo ao meio e espalhe metade do recheio. Cubra com a outra massa e cubra com o restante do recheio/cobertura. Intercale o Bis® branco e tradicional por toda a volta do bolo. Decore com as raspas e sirva em seguida.

Bolo trufado de nutella®



Ingredientes:

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3/4 de xícara (chá) de chocolate em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda:

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 colher (chá) de essência de avelã

Recheio e cobertura:

- 360g de chocolate meio amargo picado
- 1 lata de creme de leite
- 1 vidro de creme de avelã tipo Nutella® (350g)
- Raspas de chocolate para decorar

Modo de preparo:

1. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em uma tigela, misture todos os outros ingredientes da massa até ficar homogêneo. Depois incorpore as claras em neve, mexendo delicadamente com uma colher.
2. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
3. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Para o recheio, derreta o chocolate em banho-maria com o creme de leite. Desligue o fogo e misture a Nutella®. Reserve. Para a calda, leve ao fogo médio em uma panela o açúcar e a água. Assim que ferver, deixe por 3 minutos e desligue.
4. Espere esfriar e junte a essência de avelã. Coloque uma parte do bolo em uma travessa, umedeça com metade da calda e cubra com metade do recheio. Coloque por cima outra parte do bolo, umedeça com o restante da calda e cubra todo o bolo com o recheio que sobrou.
5. Para decorar, distribua raspas de chocolate por cima do bolo. Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Receita de bolo de laranja e ganache



Ingredientes do bolo de laranja e ganache

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de raspas da casca de laranja
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio

- 500g de chocolate meio amargo picado
- 2 caixas de creme de leite (400g)

Modo de preparo

1. No liquidificador, bata os ovos, o suco de laranja, o açúcar, a margarina e a farinha até ficar homogêneo. Junte o fermento, as raspas e misture com uma colher.
2. Despeje a massa em uma fôrma de 30cm de diâmetro, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.
3. Para a ganache, leve ao banho-maria o chocolate picado e o creme de leite até formar um creme homogêneo.
4. Desenforme o bolo frio, corte ao meio, espalhe metade da ganache, cubra com a outra metade de bolo e espalhe o restante da ganache. Sirva em seguida, se desejar, decorado com raspas de laranja.

Bolo de chocolate com cobertura



É fato: quando estamos com vontade de um docinho, não é preciso ter festa para saborear um delicioso bolo de chocolate com cobertura, não é mesmo? Com o passo a passo, você vai matar essa vontade de um jeito fácil, deixando o seu dia ainda melhor!

Ingredientes do bolo de chocolate com cobertura

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo derretido
- 1 copo de iogurte natural (170g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 2 xícaras (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de açúcar

Cobertura

- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de chocolate ao leite picado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de rum
- 1 e 1/2 colher (chá) de mel

- 1 xícara (chá) de creme de leite

Modo de preparo

1. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata o açúcar e as gemas até virar um creme fofo.
2. Acrescente a manteiga em temperatura ambiente, o chocolate, o iogurte, a farinha, o bicarbonato e o fermento, batendo sempre. Desligue, adicione as claras em neve e misture delicadamente.
3. Despeje em uma fôrma redonda pequena, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
4. Retire do forno, deixe esfriar e umedeça com os ingredientes da calda misturados. Para a cobertura, em uma panela, em banho-maria, derreta os chocolates com a manteiga e, quando estiver derretido, adicione o rum, o mel e o creme de leite levemente aquecido. Misture até ficar uniforme e cubra o bolo. Sirva ainda morno.

Bolo de fubá com chocolates

Que tal experimentar uma receita super linda e diferente para surpreender seus familiares na hora da sobremesa? Este Bolo de fubá com chocolates branco e ao leite é uma delícia e não tem segredo algum no preparo!



Ingredientes do Bolo de fubá com chocolates

1. 3 ovos
2. 1 xícara (chá) de óleo
3. 2/3 de xícara (chá) de leite de coco
4. 1 xícara (chá) de leite
5. 2 xícaras (chá) de açúcar
6. 1 e 1/2 xícara (chá) de fubá
7. 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
8. 1 colher (sopa) de fermento em pó
9. Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
10. 200g de chocolate ao leite derretido
11. 1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite
12. 200g de chocolate branco derretido
13. Raspas de chocolate branco e ao leite para decorar

Modo de preparo

1. No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite de coco, o leite, o açúcar, o fubá, a farinha e o fermento até homogeneizar.
2. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar.
3. Deixe amornar, desenforme e corte ao meio. Recheie com o chocolate ao leite misturado com 1 xícara (chá) do creme de leite e cubra com a outra parte do bolo.
4. Cubra todo o bolo com o chocolate branco misturado com o creme de leite restante. Decore com raspas e leve à geladeira por 1 hora antes de servir.

Bolo de chocolate molhadinho



Fácil de preparar, gostoso de comer e perfeito para qualquer ocasião. Temos muitos predicados para esse bolo de chocolate molhadinho! Junte os ingredientes, prepare essa receita e compartilhe com os amigos!

Ingredientes do bolo de chocolate molhadinho

- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de chocolate ao leite picado
- 1 xícara (chá) de manteiga sem sal
- 1/2 xícara (chá) de leite quente
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 e 1/2 xícara (chá) de refrigerante de cola tipo Coca-cola
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 latas de brigadeiro pronto
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite sem soro
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado para polvilhar

Modo de preparo

1. Coloque os chocolates e a manteiga em uma tigela e aqueça no microondas por 2 minutos.
2. Retire, acrescente o leite aquecido e deixe descansar por 5 minutos. Em outra tigela, coloque os ovos e bata com o garfo. Adicione o açúcar, a farinha, o fermento e os chocolates.
3. Despeje a massa em uma fôrma retangular grande, untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
4. Retire e deixe esfriar. Desenforme e corte ao meio na horizontal. Misture a coca-cola com o chocolate em pó e umedeça metade do bolo.
5. Recheie com 1 lata de brigadeiro, cubra com a outra massa e umedeça com a coca-cola restante. Misture a outra lata de brigadeiro com o creme de leite e cubra o bolo. Polvilhe com chocolate granulado e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

Bolo de doce de leite com abacaxi



Confira esta receita de bolo de doce de leite com abacaxi, a combinação destes dois ingredientes é sucesso garantido! Veja o passo a passo abaixo e experimente em casa com toda sua família!

Ingredientes do bolo de doce de leite com abacaxi

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Abacaxi em calda picado e raspas de chocolate branco para decorar

Recheios

- 2 latas de leite condensado cozido na pressão
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 3 xícaras (chá) de abacaxi em calda picado (reserve a calda)
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 gemas peneiradas
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Cobertura

- 3 claras
- 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo

1. Na batedeira, bata os ovos com o açúcar até ficar esbranquiçado. Junte a manteiga e bata mais um pouco. Diminua a velocidade e junte a farinha, alternando com o leite. Misture o fermento com uma colher e despeje a massa em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada.
2. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio duas vezes. Para o recheio 1, misture o leite condensado cozido com metade do creme de leite e reserve 1/2 xícara (chá). Misture metade do abacaxi picado ao restante do creme e reserve.
3. Para o recheio 2, leve uma panela ao fogo baixo com o leite condensado, o leite, as gemas e o amido, mexendo até engrossar. Misture a essência, o creme de leite e o abacaxi restantes, e deixe esfriar.
4. Forre as laterais da fôrma onde o bolo assou com uma fita de acetato para montar o bolo dentro. Coloque uma massa, umedeça com 1/3 da calda do abacaxi reservada e espalhe o recheio de leite condensado cozido.
5. Coloque outra massa, umedeça com mais 1/3 da calda e cubra com o recheio de creme. Coloque a última massa, umedeça com a calda restante
6. e leve à geladeira por 2 horas. Para a cobertura, em uma tigela de vidro ou inox, aqueça as claras com o açúcar em banho-maria por 10 minutos. Transfira para a batedeira e bata até formar um merengue brilhante.

7. Desenforme o bolo e cubra com o merengue e o leite condensado cozido reservado, usando sacos de confeitar com bico pitanga, decorando-o. Decore o topo com abacaxi picado e raspas de chocolate branco. Sirva

Bolo-pão de mel



Aprenda esta receita de bolo-pão de mel delicioso e que vai surpreender a todos seus convidados em casa! Experimente este final de semana!

Ingredientes do bolo-pão de mel

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de mel
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo □ 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó
- 1 colher (sobremesa) de cravo-da-índia em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Calda

- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Recheio

- 3 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Cobertura

- 400g de chocolate meio amargo derretido
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 colher (sopa) de licor de chocolate
- 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso

Modo de preparo

1. No liquidificador, bata os ovos, os açúcares, a manteiga, o leite e o mel. Em uma tigela, misture a farinha, o chocolate, a canela, o cravo e o fermento. Despeje os ingredientes do liquidificador e misture com um batedor de arame até ficar homogêneo. Coloque em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 40 minutos.
2. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio, na horizontal. Coloque uma parte da massa em um prato e regue com metade dos ingredientes da calda misturados. Espalhe os ingredientes do recheio misturados, cubra com a outra massa e regue com a calda restante.
3. Para a cobertura, misture o chocolate derretido, o creme de leite e o licor. Espalhe 2/3 sobre todo o bolo, alisando com uma espátula. Coloque a cobertura restante em um saco de confeitar com bico pitanga e decore a base do bolo e as bordas do topo.
4. Coloque o doce de leite da cobertura em um saco de confeitar com bico liso e faça riscos na lateral e na superfície do bolo. Com ajuda de um palito faça riscos decorativos. Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

Bolo Nega Maluca Trufado



O Bolo Nega Maluca é um clássico, aquele tipo de bolo que não tem como errar, já que ele é sempre super fofinho e molhadinho, então para deixar esse bolinho ainda melhor, resolvemos fazer ele trufado! Aqui usamos trufa de chocolate branco, mas eu quero que você solte a imaginação e faça diversos sabores como maracujá, limão, morango, brigadeiro, nutella e o que achar delicioso, afinal esse bolo vai combinar com tudo!

Ingredientes

- 4 ovos inteiros
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de água quente
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo □ 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Ganache:

- 400g de Chocolate Branco
- 200g de Creme de Leite

Instruções

1. Em uma tigela junte os ovos, óleo e misture bem, adicione a água quente e bata mais um pouco.
2. Adicione o Açúcar, Farinha de Trigo e Chocolate em Pó e misture até ficar homogêneo.
3. Finalize adicionando o fermento e misturando mais um pouco.

4. Acomode em uma forma de 24cm de furo central e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por +ou- 40 minutos ou até fazer o teste do palito e sair limpo e deixe esfriar completamente.
5. Em uma tigela em banho maria derreta o chocolate branco picado, junte o creme de leite e misture bem. Deixe ele esfriar completamente antes de usar.
6. Corte o topo do bolo, marque onde fara a cavidade com uma faquinha e depois com uma colher cave na marcação com muito cuidado, fazendo uma “vala”. Adicione a Ganache cubra com um pouco do farelo do bolo, adicione um pouco mais de recheio para ser a “cola” e volte com a tampa to bolo, decore como desejar. (Veja a montagem no vídeo para ficar mais fácil)

Observações

- Recheio: Ele não pode estar muito mole ou vai acabar sendo sugado pelo bolo, então o ideal é que esteja em ponto de brigadeiro de colher. Falando nisso você pode rechear com brigadeiro, doce de leite, nutella e o que gostar que tenha a mesma consistência desses mencionados.
- Conservação: Na geladeira consuma em 7 dias (mas cuidado se tiver fruta fresca ai o tempo reduz para 3). Se desejar pode congelar bem embalado por até 3 meses.
- Óleo: Nessa receita é melhor usar óleo, pois assim você pode deixar o bolo na geladeira sem que ele vire uma pedra, afinal estamos trabalhando com chocolate, e não queremos ele muito derretido né.

Receitas de bolo mousse de chocolate para uma vida mais doce

Sucesso entre os amantes de um bom doce, o bolo mousse de chocolate é uma sobremesa muito saborosa com preparo simples e rápido. Sem muitos

segredos, o resultado é uma massa bem molhadinha e que pode ser combinada com os mais diversos sabores, como o azedinho do morango.

Bolo-mousse de morango



Este bolo-mousse de morango é a combinação irresistível e perfeita entre um bolo fofinho e um recheio molhadinho e cremoso de musse de morango! Experimente em sua casa e surpreenda toda sua família!

Ingredientes do bolo-mousse de morango

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Morangos para decorar
- Raspas de chocolate branco para decorar

Recheio

- 1 caixa de gelatina em pó sabor morango (35g)
- 1/2 xícara (chá) de água quente
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite gelado sem soro

- 2 xícaras (chá) de morangos picados

Cobertura

- 2 xícaras (chá) chocolate branco derretido
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo

1. Na batedeira, bata as claras em neve até formar picos firmes. Adicione as gemas, uma a uma, batendo sempre. Coloque o açúcar e o leite, aos poucos, e bata novamente.
2. Peneire a farinha e o fermento e adicione à massa misturando delicadamente com uma colher.
3. Despeje essa massa em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e forrada com papel-manteiga untado e enfarinhado e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.
4. Desenforme ainda morno e corte ao meio no sentido do comprimento, reserve. Para o recheio, dissolva a gelatina na água quente e bata no liquidificador com o leite condensado e o creme de leite.
5. Retire e misture com o morango picado, reserve. Para a montagem, em um prato coloque um disco da massa, cubra uniformemente com o recheio, coloque o outro disco da massa e cubra com os ingredientes da cobertura misturados, espalhando bem sobre todo o bolo.
6. Decore com os morangos e as raspas de chocolate e leve a geladeira por 4 horas antes de servir.

Bolo de chocolate com mousse de limão

Ingredientes do Bolo de chocolate com mousse de limão

- 6 ovos
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de casca de limão para decorar

Recheio e cobertura

- 1 lata de leite condensado

- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 100g de chocolate branco derretido



Modo de preparo

1. Bata na batedeira os ovos até dobrarem de volume. Adicione o chocolate em pó, o açúcar, a margarina, o leite, a farinha e bata por 3 minutos. Acrescente o fermento em pó e misture com uma colher.
2. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio, na horizontal.
3. Reserve. Para o recheio, bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo. Leve à geladeira por 30 minutos antes de montar o bolo. Retire e coloque em um saco de confeiteiro com bico pitanga.
4. Para a montagem, coloque um disco de massa em um prato grande e por cima faça uma camada com 2/3 do creme de limão. Coloque a outra parte do bolo por cima e decore a superfície com o creme de limão restante. Leve à geladeira por 2 horas. Retire, decore com raspas de limão e sirva.

Bolo de chocolate com mousse de limão



Esse bolo de chocolate com mousse de limão é uma delícia, e pode ser a grande estrela do seu café da tarde ou de uma festa com os amigos. Aprenda aqui como fazê-lo!

Ingredientes do bolo de chocolate com mousse de limão

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó □ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite (300g)
- 1 lata de suco de limão (use a lata de leite condensado vazia para medir)

Cobertura

- 300g de chocolate meio amargo derretido
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 200g de raspas de chocolate meio amargo para decorar

Modo de preparo

1. Na batedeira, bata todos os ingredientes da massa, coloque em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada.

2. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, este saia limpo. Retire do forno, desenforme e reserve até esfriar.
3. Para o recheio, no liquidificador, bata os ingredientes do recheio. Corte a massa ao meio, coloque o recheio e coloque a outra parte de massa por cima. Para fazer a cobertura, misture os ingredientes.
4. Cubra o bolo com a cobertura e decore com as raspas de chocolate. Leve à geladeira por 2 horas e sirva.

Receita de bolo de chocolate com mousse de maracujá



Ingredientes do bolo de chocolate com mousse de maracujá

- 2 ovos
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 3 xícaras (chá) de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

Mousse

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 lata de leite condensado

- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado

Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó

Modo de preparo

1. Para o bolo, bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos.
2. Deixe esfriar e desenforme. Reserve. Para a mousse, prepare a gelatina conforme as instruções da embalagem, coloque na batedeira com o restante dos ingredientes e bata por 5 minutos. Leve à geladeira por 1 hora.
3. Para a cobertura, em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó. Leve ao fogo médio, mexendo, até engrossar.
4. Corte a parte superior do bolo, retire o miolo e preencha com a mousse. Tampe com a parte superior do bolo retirada. Leve à geladeira por 2 horas. Cubra com a cobertura e sirva.

Bolo-mousse de chocolate com maracujá



A receita do bolo-mousse de chocolate com maracujá é fácil de fazer e fica uma delícia! Confira e faça agora mesmo em sua casa!

Ingredientes do Bolo-mousse de chocolate com maracujá

- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó □ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate ao leite e polpa de maracujá para decorar

Mousse de maracujá

- 2 xícaras (chá) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de suco concentrado de maracujá
- 1 lata de creme de leite
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor

Modo de preparo

1. Para o bolo, bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o leite e o chocolate até ficar homogêneo.
2. Transfira para uma tigela e com um batedor de arame misture a farinha e o fermento. Transfira para uma fôrma de aro removível de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.
3. Retire do forno e deixe esfriar. Para a mousse, bata no liquidificador o leite condensado, o suco de maracujá, o creme de leite e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem.
4. Espalhe sobre o bolo e leve à geladeira por 4 horas ou até firmar. Desenforme, decore com raspas de chocolate, polpa de maracujá e sirva.

Bolo-mousse de Ovomaltine

Que tal um prato doce para inovar no café da tarde? O bolo-mousse de Ovomaltine® é a opção perfeita para essa ocasião. A massa fofinha e o recheio saboroso irão deixar todos querendo mais um pedaço! Confira o passo a passo completo abaixo e faça já!



Ingredientes do bolo-mousse de Ovomaltine®

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de água
- 1/3 de xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de Ovomaltine®
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga para untar
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Ovomaltine® para polvilhar

Calda

- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de Ovomaltine®
- 1 colher (sopa) de mel

Mousse

- 150g de chocolate meio amargo derretido
- 150g de chocolate ao leite derretido
- 1 colher (chá) de manteiga com sal derretida
- 1 lata de creme de leite (300g)

Modo de preparo

1. No liquidificador, bata os ovos, a água, o óleo, o Ovomaltine®, o açúcar, a farinha e o sal até ficar homogêneo. Acrescente o fermento e misture com uma colher.
2. Despeje em uma fôrma redonda média untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, este saia limpo. Retire do forno, deixe amornar e desenforme.
3. Para a calda, misture os ingredientes em uma panela, em fogo médio, deixe levantar fervura e retire do fogo. Para a mousse, misture os chocolates derretidos com a manteiga e o creme de leite até ficar homogêneo.
4. Corte o bolo ao meio com a ajuda de uma faca de pão. Regue com metade da calda e recheie com 1/3 da mousse.
5. Cubra com a outra massa e regue com o restante da calda. Espalhe o restante da mousse com uma espátula. Polvilhe com Ovomaltine® e leve à geladeira por 2 horas. Retire da geladeira e sirva.

Bolo com mousse de leite em pó trufado

O bolo com mousse de leite em pó trufado é fácil, prático e fica uma delícia! Confira essa receita e faça hoje mesmo em casa!



Ingredientes do Bolo com musse de leite em pó trufado

- 1 xícara (chá) de margarina
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina para untar
- Leite em pó para polvilhar

Calda

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar

Recheio e cobertura

- 3 xícaras (chá) de leite em pó
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água quente
- 2 xícaras (chá) de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de creme de leite
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor
- 1 xícara (chá) de chocolate ao leite picado

Modo de preparo

1. Para o bolo, bata no liquidificador, a margarina, os ovos, o açúcar, o leite e a essência por 3 minutos. Transfira para uma tigela e misture a farinha e o fermento com um batedor de arame. Transfira para uma fôrma de 22cm x 30cm untada e forrada com papel-manteiga untado. Leve ao forno médio (180º C), preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Deixe esfriar.
2. Para o recheio e cobertura, bata no liquidificador, o leite em pó com a água até ficar homogêneo. Junte o leite condensado, o creme de leite e a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem. Bata por 3 minutos. Leve à geladeira por 1 hora ou até começar a firmar. Separe 1/3 deste creme e misture o chocolate picado ao restante. Misture os ingredientes da calda e reserve.
3. Desenforme o bolo, retire o papel-manteiga e corte a massa ao meio, na horizontal, para rechear. Umedeça uma das massas com metade da calda e espalhe o recheio com o chocolate picado. Coloque a outra massa, umedeça com a calda restante e cubra com o creme restante. Polvilhe com leite em pó, corte em quadrados, embrulhe em papelalumínio e leve à geladeira por 6 horas antes de servir.

Bolo mousse de limão



Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 150 g de chocolate ao leite derretido
- 1/3 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Manteiga e farinha de trigo para untar

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 1/2 lata de creme de leite

Cobertura:

- 150 g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (chá) de manteiga
- 1/2 lata de creme de leite

Modo de preparo:

1. Bata a manteiga com as gemas na batedeira 5 minutos. Acrescente o açúcar e bata 2 minutos. Acrescente o chocolate e o leite e bata somente para misturar. Adicione a farinha, o sal e o fermento peneirados e misture com uma colher. Bata as claras na

batedeira em velocidade média até obter ponto de neve e misture delicadamente à massa de chocolate com movimentos de baixo para cima com uma colher.

2. Despeje em uma forma de 22 cm de diâmetro untada e polvilhada e leve ao forno preaquecido em temperatura média 30 minutos ou até que enfiando um palito no centro este saia limpo.
3. Deixe amornar e desenforme. Para o recheio, misture o leite condensado com o suco até firmar e acrescente o creme de leite mexendo até ficar homogêneo.
4. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga e misture o creme de leite. Corte o bolo ao meio com uma faca de pão ou linha, no sentido do comprimento e recheie com a musse de limão. Cubra o bolo com a cobertura e sirva em seguida.

Bolo-mousse de chocolate



Ingredientes:

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 1 xícara (chá) de leite

- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate para decorar

Recheio e cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de suco de laranja
- 1 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 2 claras em neve
- 1 lata de creme de leite
- 200g de chocolate meio amargo picado

Modo de preparo:

1. Na batedeira, bata a manteiga, o açúcar e as gemas até obter um creme fofo. Acrescente a farinha, o sal, o fermento, o achocolatado e o leite, batendo a cada adição.
2. Adicione as claras batidas em neve e misture delicadamente. Despeje a massa em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 45 minutos. Espere amornar e desenforme.
3. Corte apenas uma tampa do bolo, uma fatia fina, no sentido do comprimento, e reserve. Retire o miolo, com o auxílio de uma colher, formando uma 'caixa', as laterais e o fundo devem permanecer.
4. O miolo retirado deve ser esfarelado e colocado em uma tigela. Misture o miolo do bolo esfarelado com o leite condensado, o suco, o achocolatado e as claras em neve.
5. Misture tudo muito bem e preencha o buraco, de onde foi retirado o miolo. Cubra com a tampa retirada no início. Aqueça o creme de leite em banho-maria até quase ferver.
6. Retire do fogo, junte o chocolate e mexa até derreter. Espalhe sobre o bolo, decore com raspas de chocolate e leve à geladeira por 4 horas. Retire e sirva.

Bolo-mousse crocante



Ingredientes:

- 5 ovos
 - 1 xícara (chá) de chocolate em pó
 - 2 xícaras (chá) de açúcar
 - 3 colheres (sopa) de margarina
 - 1 xícara (chá) de leite
 - 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
 - Manteiga e farinha de trigo para untar
 - Raspas de chocolate e nozes para decorar
- Recheio e cobertura:
- 3 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado
 - 1 caixa de creme de leite (200g)
 - 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
 - 1 xícara (chá) de nozes picadas
- Calda:
- 1/2 lata de leite condensado
 - 1 xícara (chá) de leite

Modo de preparo:

1. Bata na batedeira os ovos até dobrar de volume. Adicione o chocolate em pó, o açúcar, a margarina, o leite e a farinha e bata por 2 minutos. Acrescente o fermento em pó e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada.

2. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Retire, deixe esfriar, desenforme e corte ao meio.
3. Para o recheio e cobertura, derreta o chocolate em banho-maria e bata no liquidificador com o creme de leite e a gelatina preparada de acordo com as instruções da embalagem.
4. Divida em duas partes e misture as nozes em uma delas. Para montar o bolo, coloque uma parte do bolo em uma travessa, regue com metade dos ingredientes da calda misturados e espalhe a musse com nozes por cima.
5. Cubra com a outra parte do bolo, regue com a calda restante e espalhe a musse de chocolate por todo o bolo. Leve à geladeira por 4 horas. Retire, decore com raspas e nozes e sirva.

Bolo-mousse de cenoura



Ingredientes:

- 3 cenouras picadas
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2/3 de xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate ao leite para decorar

Recheio:

- 2 xícaras (chá) de chocolate ao leite
- 1 caixa de creme de leite
- 1/2 envelope de gelatina em pó sem sabor

- 3 colheres (sopa) de água Calda:
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó

Modo de preparo:

1. Bata no liquidificador a cenoura, os ovos, o óleo, o leite e o açúcar até ficar homogêneo. Transfira para uma vasilha, adicione a farinha de trigo e o fermento e misture com uma colher.
2. Despeje em uma fôrma de 25cm X 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire, deixe esfriar e corte no meio.
3. Para o recheio, derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite. Misture a gelatina com a água e dissolva em banhomaria, misture com o creme de chocolate e mexa bem.
4. Leve à geladeira por 20 minutos para que firme levemente. Coloque uma parte do bolo em um prato, faça uma camada com a musse de chocolate, cubra com a outra parte do bolo e leve à geladeira por 4 horas.
5. Para a calda, leve ao fogo médio o leite condensado, o leite, a manteiga e o chocolate, mexendo até engrossar levemente. Retire o bolo da geladeira, cubra com a calda já fria e sirva em seguida decorado com as raspas de chocolate.

Bolo-mousse de caramelo



Ingredientes:

- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Recheio:
 - 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
 - 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
 - 2 caixas de creme de leite
 - 1/2 xícara (chá) de leite
 - 1 xícara (chá) de balas sabor caramelo tipo Toffees® cortadas

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 3 gemas peneiradas

Modo de preparo:

1. Bata no liquidificador os ovos, a margarina, o açúcar, o leite e a farinha de trigo até ficar bem cremoso. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje essa massa em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente.
2. Para o recheio, dissolva a gelatina conforme as instruções da embalagem e reserve. Leve ao fogo médio o açúcar até derreter e formar um caramelo claro. Retire do fogo, adicione o creme de leite, o leite, a gelatina dissolvida e misture bem até ficar cremoso.
3. Adicione metade das balas e reserve. Para a cobertura, leve ao fogo médio o leite condensado, o leite, a margarina e as gemas até engrossar levemente.
4. Desenforme o bolo depois de frio, corte ao meio, espalhe o recheio de caramelo, feche o bolo e espalhe a cobertura de creme de leite condensado. Espalhe o restante das balas e sirva em seguida.

Bolo-mousse de caipirinha



Ingredientes:

- 3 ovos
 - 1/2 xícara (chá) de água quente
 - 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
 - 1 xícara (chá) de açúcar
 - 1/3 de xícara (chá) de óleo
 - 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
 - Óleo e farinha de trigo para untar
 - Raspas da casca de limão para polvilhar
- Recheio:
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
 - 6 colheres (sopa) de água
 - 3 ovos (claras e gemas separadas)
 - 1 xícara (chá) de açúcar
 - 1 colher (chá) de maisena
 - 1 xícara (chá) de leite
 - 2 colheres (sopa) de cachaça
 - 1/2 xícara (chá) de suco de limão
 - 1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

1. Bata no liquidificador os ovos, a água, o chocolate, o açúcar, o óleo e a farinha até homogeneizar. Acrescente o fermento e misture com uma colher.

2. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos, ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.
3. Deixe esfriar e desenforme. Para o recheio, polvilhe a gelatina na água e reserve. Em uma panela, misture as gemas, o açúcar, a maisena e o leite e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.
4. Retire do fogo e misture com a gelatina hidratada, mexendo até dissolver. Acrescente a cachaça, o suco de limão e o creme de leite e misture.
5. Na batedeira ou com batedor manual, bata as claras em ponto de neve e misture delicadamente ao creme anterior, com uma colher.
6. Leve à geladeira por 2 horas. Corte o bolo ao meio, espalhe metade da musse, coloque a outra camada de bolo e cubra com a musse restante. Polvilhe com raspas de limão e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

Bolo-mousse de brigadeiro



Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de fécula de batata

- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado para decorar

Recheio e cobertura:

- 3 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga com sal
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres (sopa) de água
- 2 latas de creme de leite

Modo de preparo:

1. Bata a manteiga com as gemas e o açúcar por 5 minutos na batedeira. Acrescente o leite, aos poucos, intercalando com a farinha, o chocolate e a fécula peneirados, batendo até ficar homogêneo.
2. Acrescente o fermento e a clara batida em ponto de neve e misture delicadamente com uma colher.
3. Despeje em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar. Despeje o leite condensado em uma panela, acrescente a manteiga e o chocolate e leve ao fogo baixo, mexendo até soltar do fundo da panela.
4. Despeje em um prato e deixe esfriar. Modele 14 brigadeiros, passe pelo granulado e reserve. Polvilhe a gelatina sobre a água e deixe hidratar por 5 minutos. Leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver.
5. Bata no liquidificador com 2/3 do brigadeiro restante e 1 lata de creme de leite até ficar homogêneo. Corte o bolo em 3 partes com uma faca de pão ou linha.
6. Coloque a massa sobre um tabuleiro redondo coberto e intercale camadas de musse e de massa. Leve à geladeira por 2 horas ou até firmar. Misture o restante do brigadeiro com o creme de leite e cubra todo o bolo. Polvilhe com granulado, decore com os brigadeiros reservados e sirva.

Bolo-mousse de banana



Ingredientes:

- 2 bananas-nanicas bem maduras
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 10 colheres (sopa) de leite □ 10 colheres (sopa) de óleo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Mouse:

- 1 envelope de gelatina em pó incolor sem sabor
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 3 bananas-nanicas maduras
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de iogurte
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro

Modo de preparo:

1. Bata no liquidificador a banana, o açúcar, os ovos, o leite e o óleo até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela, acrescente a farinha peneirada e misture bem.
2. Adicione o fermento e misture com uma colher.

3. Despeje em uma fôrma retangular de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, este saia limpo.
4. Prepare a musse polvilhando a gelatina sobre o suco de limão e deixe hidratar por 5 minutos. Leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver. Bata no liquidificador com a banana, o iogurte, o açúcar e o creme de leite até ficar homogêneo.
5. Reserve na geladeira. Deixe o bolo esfriar e desenforme. Corte ao meio e recheie com metade da musse. Coloque a outra camada de bolo e cubra com a musse restante. Leve à geladeira por 4 horas antes de servir. Se desejar, decore com calda de chocolate.

Bolo-mousse de ameixa



Ingredientes:

Massa:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar (300ml)
 - 6 ovos
 - 1 xícara (chá) de leite fervente (200ml)
 - 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (400ml)
 - 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
 - 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
 - 1 pitada de noz-moscada ralada
 - Margarina para untar
- Mouse de Ameixas:

- 400g de ameixas-pretas
- 2 xícaras (chá) de água (400ml)
- 1 e 1/2 pacote de gelatina incolor
- 2 xícaras (chá) de açúcar (400ml)
- 2 xícaras (chá) de leite (400ml)
- 1 lata de creme de leite gelado e com soro

Cobertura:

- O farelo do bolo
- 2 colheres (sopa) rasas de manteiga ou margarina sem sal
- 3 colheres (sopa) de rum
- Chocolate granulado suficiente para enrolar

Modo de preparo:

Massa

1. Bata na batedeira o açúcar com os ovos até obter uma massa fofa e clara. Retire da batedeira e misture os ingredientes restantes, alternando com o leite, sem bater. Asse numa fôrma alta, untada e forrada com papel-manteiga também untado, em forno preaquecido, com temperatura média (175°C).
2. Depois de assado e frio, cave todo o centro do bolo, deixando uma base e uma borda de mais ou menos 2 cm. Reserve.

Mouse de ameixas:

1. Ferva as ameixas com a água, retire o caroço e pique. O caldo formado deverá perfazer 1 e 1/2 xícara (chá) (300ml). Hidrate a gelatina com meia xícara do caldo de ameixa.
2. Ferva o restante com a ameixa e o açúcar. Bata no liquidificador com o leite. Deixe esfriar, misture bem com o creme de leite e encha a cavidade do bolo.

Leve à geladeira.

Cobertura:

1. Amasse todos os ingredientes. Forme pequenas bolas, passando-as no chocolate granulado. Cubra todo o tampo do bolo com essas bolas. Sirva gelado.

Bolo-mousse branco



Ingredientes:

- 7 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- Margarina para untar
- Marshmallow e raspas de chocolate branco pra decorar

Mouse:

- 500g de chocolate branco derretido
- 1 lata de creme de leite
- 2 gemas
- 5 claras em neve
- 1 xícara (chá) de leite

Modo de preparo:

2. Na batedeira bata as claras em neve e junte as gemas. Adicione os demais ingredientes e mexa bem.
3. Coloque em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e leve ao forno médio, preaquecido, até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo.
4. Corte o bolo em três partes e reserve. Misture o chocolate, o creme de leite e as gemas. Adicione as claras em neve.
5. Reserve. Forre a fôrma com papel-alumínio e coloque uma das partes do bolo.

6. Alterne camadas de mouse e bolo até acabarem os ingredientes, terminando com o mouse. Entre as camadas, regue a massa com o leite.
7. Leve à geladeira por 4 horas. Desenforme e decore com marshmallow as raspas de chocolate.

Bolo-mousse 2 chocolates



Ingredientes:

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de refrigerante de guaraná para regar

Recheio:

- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 170g de chocolate amargo picado
- 170g de chocolate branco picado

Cobertura:

- 200g de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 170g de chocolate ao leite picado

Modo de preparo:

1. Bata as gemas com o açúcar na batedeira por 5 minutos ou até dobrar de volume.
2. Acrescente o leite e a manteiga, aos poucos, batendo até misturar. Adicione a farinha peneirada e bata até ficar homogêneo. Acrescente as claras batidas em neve e o fermento e misture delicadamente com uma colher.
3. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
4. Deixe esfriar e desenforme. Para o recheio, em uma panela, polvilhe a gelatina sobre o leite e deixe hidratar por 5 minutos. Leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver.
5. Bata no liquidificador com o leite condensado e o creme de leite. Divida em 2 vasilhas. Derreta o chocolate meio-amargo em banhomaria ou no micro-ondas e misture em metade do creme.
6. Repita o processo com o chocolate branco. Leve os dois cremes à geladeira por 1 hora.
7. Para a cobertura, em uma tigela, aqueça o creme de leite com a manteiga em banho-maria. Tire do fogo e misture o chocolate, mexa até dissolver. Corte o bolo em 3 partes. Regue com parte do refrigerante, espalhe o creme de chocolate, coloque a massa, regue novamente e espalhe o creme de chocolate branco.
8. Cubra com a última massa e regue novamente com o restante do refrigerante. Espalhe a cobertura alisando com uma espátula. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Bolo-mousse de chocolate branco e preto



Ingredientes:

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de coco ralado
- Manteiga para untar
- 3 xícaras (chá) de chantilly pronto
- Raspas de chocolate meio amargo e branco para decorar

Calda:

- 1/2 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite

Mouse preta:

- 300g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 clara em neve

Mouse branco:

- 300g de chocolate branco picado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 clara em neve

Modo de preparo:

1. Bata as claras na batedeira até ficar em ponto de neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com a manteiga e o açúcar até ficar homogêneo e cremoso.
2. Adicione o leite e a farinha de trigo, intercalados até formar uma massa homogênea. Acrescente o fermento e bata por mais 1 minuto. Divida a massa em duas partes e em uma delas misture o chocolate em pó e na outra o coco ralado. Divida as claras batidas em neve entre as duas massas e misture delicadamente com uma colher.
3. Despeje a massa de chocolate em uma fôrma de 22cm de diâmetro forrada com papel-manteiga untado e despeje a massa de coco em outra fôrma de 22cm de diâmetro forrada com papel-manteiga untado. Leve os bolos ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até firmar e dourar. Retire, deixe amornar, desenforme e corte os bolos ao meio no sentido do comprimento.
4. Para a calda, misture o leite condensado com o leite e reserve. Para a musse preta, derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite e a clara em neve. Para a musse branca, derreta o chocolate em banho-maria, misture com o creme de leite e a clara em neve. Leve as musses à geladeira por 1 hora antes de montar.
5. Para a montagem, coloque uma parte do bolo de chocolate em uma travessa, regue com 1/4 da calda, espalhe metade da musse branca e coloque a outra parte do bolo de chocolate por cima regando com mais 1/4 da calda. Espalhe o restante da musse branca por cima e cubra com uma parte do bolo de coco e regue com mais 1/4 da calda.
6. Espalhe metade da musse preta por cima e cubra com a outra parte do bolo de coco, regando com o 1/4 restante da calda. Cubra todo o bolo com a musse restante e leve à geladeira por 1 hora. Retire, espalhe todo o chantilly sobre todo o bolo, alisando com uma espátula, decore com raspas de chocolate e sirva.

Bolo-mousse de chocolate e coco



Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- Margarina para untar
- Coco ralado grosso para polvilhar

Calda:

- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de achocolatado

Recheio:

- 3 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 clara em neve

Modo de preparo:

1. Em uma tigela, misture o açúcar, a farinha e o fermento em pó. No liquidificador, bata os ovos, o leite, a manteiga e a essência por 1 minuto.
2. Misture aos ingredientes da tigela, com uma colher, até ficar homogêneo. Transfira para uma fôrma de 22cm de diâmetro forrada com papel-manteiga untado e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Retire, deixe esfriar e desenforme.

Faça uma cavidade no centro do bolo com ajuda de uma faca, regue com os ingredientes da calda misturados e reserve.

3. Para o recheio, derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite até ficar homogêneo.
4. Junte a clara em neve e misture delicadamente. Despeje na cavidade do bolo e polvilhe com coco ralado. Leve à geladeira por 2 horas. Retire e sirva.

Bolo-mousse de chocolate e maracujá



Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 3/4 de xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Óleo e farinha de trigo para untar

Recheio e Cobertura:

- 2 envelopes de gelatina em pó incolor sem sabor
- 1 xícara (chá) de água
- 200g de chocolate branco picado
- 1/2 lata de suco concentrado de maracujá (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1 lata de leite condensado

- 1 lata de creme de leite gelado sem soro
- 2 claras
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- Polpa de 2 maracujás

Calda:

- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1/2 xícara (chá) de água
- 5 colheres (sopa) de açúcar

Modo de preparo:

1. Para a musse, polvilhe a gelatina em 1/3 da xícara (chá) de água e deixe descansar por 5 minutos. Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas. Em uma panela, leve a gelatina ao fogo baixo até dissolver, sem deixar ferver.
2. Bata no liquidificador com o chocolate derretido, o suco, o leite condensado e o creme de leite. Reserve. Bata as claras em ponto de neve na batedeira ou batedor manual e adicione 1 colher (sopa) de açúcar até formar um suspiro.
3. Misture delicadamente ao creme anterior com uma colher e mantenha na geladeira. Para o bolo, bata os ovos na batedeira com o açúcar por 10 minutos ou até dobrar de volume.
4. Adicione o óleo e o achocolatado e bata por 3 minutos. Intercale o leite com a farinha peneirada batendo até homogeneizar. Acrescente o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de fundo removível untada e enfarinhada de 24cm de diâmetro e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, este saia limpo.
5. Em uma panela, misture o restante do açúcar com a água restante e a polpa e leve ao fogo baixo para cozinhar por 5 minutos depois de iniciada a fervura. Deixe esfriar.
6. Desenforme o bolo depois de frio e corte ao meio. Coloque a primeira camada do bolo de volta na fôrma forrada com papel-manteiga, umedeça com metade dos ingredientes da calda misturados e espalhe a musse de maracujá alisando com uma colher.
7. Coloque a outra camada de bolo, regue com a calda restante e cubra com o restante da musse. Leve à geladeira por 4 horas ou até firmar. Desenforme com cuidado, retire o papel-manteiga, espalhe a calda gelada e sirva.

Bolo-mousse de chocolate gelado



Ingredientes:

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de creme de leite fresco
- Raspas de chocolate e morangos para decorar

Modo de preparo:

1. Na batedeira, bata as claras em neve e, aos poucos, adicione 4 colheres (sopa) do açúcar. Coloque as gemas, uma a uma, e fora da batedeira com delicadeza, misture a farinha peneirada com o chocolate.
2. Despeje em uma fôrma de aro removível de 22cm diâmetro untada, enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até que ao enfiar um palito no meio ele saia limpo.
3. Espere esfriar, e coloque em um prato onde irá servir. Derreta o chocolate meio amargo em banho maria e reserve. Bata o creme de leite misturado com o açúcar restante até virar chantilly e misture delicadamente com o chocolate derretido.
4. Coloque o aro na massa e cubra com o chantilly de chocolate. Leve à geladeira por 2 horas. Retire o aro com cuidado e cubra com raspas de chocolate. Decore com morangos em volta antes de servir.

Bolo-mousse de groselha



Ingredientes:

- 2 bolos prontos tipo pullman® sabor baunilha (250g cada)

Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 4 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 3 colheres (sopa) de maisena
- 1/2 lata de groselha (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 3 gemas
- 1 lata de creme de leite

Cobertura:

- 3 claras
- 3 colheres (sopa) de groselha
- 1 lata de creme de leite

Modo de preparo:

1. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, a maisena, a groselha e as gemas. Leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar.
2. Retire e deixe esfriar e bata no liquidificador junto com o creme de leite. Corte o bolo em fatias finas e forre um refratário retangular médio com metade do bolo.
3. Cubra o bolo com metade de creme, distribua o restante do bolo, e cubra com o restante do creme. Na batedeira, bata as claras em neve até firmar, adicione a groselha e o creme de leite e despeje sobre o bolo-musse. Leve à geladeira por 12 horas. Decore com grosselha e sirva.

Bolo-mousse de laranja com chocolate



Ingredientes:

- 2 bolos Pulmann® sabor laranja Recheio:
- 300g de chocolate ao leite picado
- 1 lata de creme de leite
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 2 claras em neve
- Fatias de laranja para decorar Cobertura:
- 200g de chocolate ao leite picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Modo de preparo:

1. Corte o bolo em fatias com 1 dedo de espessura. Forre uma fôrma de bolo inglês grande com filme plástico e forre as laterais e o fundo com o bolo.
2. Reserve. Para a musse, derreta o chocolate em banho-maria e bata no liquidificador com o creme de leite e a gelatina preparada conforme instruções da embalagem.
3. Transfira para uma tigela e misture delicadamente as claras em neve.
4. Coloque na fôrma preparada com o bolo. Leve à geladeira por 4 horas. Retire da geladeira, cubra a musse com fatias de bolo e desenforme em um prato.
5. Retire o plástico e cubra com o chocolate da cobertura derretido misturado ao creme de leite. Decore com as fatias de laranja e sirva.

Bolo-mousse de leite condensado



Ingredientes:

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1/2 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 1 lata de leite condensado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate ao leite para decorar

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 2 envelopes de gelatina em pó sem sabor
- 1/2 xícara (chá) de água Calda:
 - 1/2 lata de leite condensado
 - 1/2 xícara (chá) de café coado
 - 1 colher (sopa) de achocolatado em pó

Modo de preparo:

1. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Bata a manteiga e adicione o leite condensado em fio, sem parar de bater, até obter uma mistura cremosa.

2. Coloque as gemas uma de cada vez, sem parar de bater. Desligue a batedeira e misture a farinha, o chocolate em pó e o fermento. Delicadamente incorpore as claras em neve reservadas.
3. Despeje em uma fôrma de 22cm diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Em uma panela, coloque o leite condensado com a manteiga e leve ao fogo, mexendo, até começar a ferver.
4. Desligue e misture o creme de leite, a essência de baunilha e a gelatina dissolvida na água. Mexa até derreter a gelatina. Desenforme o bolo depois de frio, corte ao meio e volte uma das partes do bolo para uma fôrma de aro removível de 22cm de diâmetro.
5. Umedeça o bolo com metade dos ingredientes da calda misturados. Espalhe o recheio, cubra com a outra metade do bolo e umedeça com o restante da calda. Leve à geladeira por 3 horas. Retire, desenforme, decore com as raspas de chocolate e sirva.

Bolo-mousse de limão



Ingredientes:

- 7 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Lascas de limão para decorar

Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de suco de limão
- 1 lata de creme de leite

Cobertura

- 2 xícaras (chá) de creme de leite fresco
- 1/2 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo:

1. Na batedeira, bata as claras em neve. Junte as gemas, o açúcar, o suco de laranja, a baunilha, a farinha e o fermento, batendo a cada adição.

2.

Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. Retire, desenforme, corte ao meio e reserve. Na batedeira, bata os ingredientes do recheio. Recheie o bolo.

3. Para a cobertura, bata o creme de leite e o açúcar até virar chantilly. Espalhe sobre o bolo e decore com as lascas de limão.

Bolo de cenoura com mousse



Ingredientes:

- 3 cenouras cozidas
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Recheio e Cobertura:
 - 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
 - 5 colheres (sopa) de água
 - 3 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado
 - 3 xícaras (chá) de creme de leite

Modo de preparo:

1. No liquidificador, bata as cenouras, o óleo, os ovos, o açúcar e a farinha de trigo até formar uma massa. Adicione o fermento em pó e misture com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.

- 2.
3. Em uma tigela de vidro, polvilhe a gelatina na água e dissolva em banho-maria. Derreta o chocolate em banho-maria. No liquidificador, bata a gelatina, o chocolate e o creme de leite até ficar cremoso e reserve na geladeira por 40 minutos.
4. Desenforme o bolo, corte ao meio, espalhe metade do creme de chocolate, cubra com a outra parte do bolo e espalhe o restante do creme de chocolate. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Bolo de chocolate com mousse de maracujá

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá levemente adoçado para regar

Recheio e cobertura:

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite Calda:
- Polpa de 2 maracujás
- 1/2 xícara (chá) + 3 colheres (sopa) de água
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de maisena

Modo de preparo:

1. Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o suco, a farinha e o chocolate até ficar homogêneo. Acrescente o fermento e misture delicadamente com uma colher.

Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Retire, deixe esfriar, desenforme e corte ao meio no sentido do comprimento.

- 2.
3. Para o recheio/cobertura, hidrate a gelatina no suco e leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver. Bata no liquidificador com o leite condensado e o creme de leite até que fique homogêneo. Leve à geladeira por 1 hora, ou até que fique cremoso.
4. Para a calda, misture bem a polpa de maracujá com 1/2 xícara (chá) da água e o açúcar. Despeje em uma panela e leve ao fogo baixo para cozinhar por 10 minutos, mexendo de vez em quando.
5. Dissolva a maisena na água restante, despeje na panela e mexa até engrossar. Deixe esfriar. Para montar, coloque um disco do bolo em um prato grande, regue com metade do suco adoçado e espalhe 1/3 da musse.
6. Coloque o outro disco de massa sobre a musse, regue com o restante do suco adoçado e cubra todo o bolo com a musse restante. Leve à geladeira por 2 horas. Decore com a calda e sirva.

Bolo-mousse de manga



Ingredientes:

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo

- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de nozes moídas
- Margarina e farinha de trigo para untar Recheio:
- 3 xícaras (chá) de creme de leite fresco
- 4 envelopes de gelatina em pó sem sabor (48g)
- 6 colheres (sopa) de água
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de suco de manga concentrado

Calda:

- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de suco de manga concentrado □ 1 xícara (chá) de açúcar □ Cobertura:
- 1 e 1/2 xícara (chá) de chantilly pronto
- 1 xícara (chá) de manga picada

Modo de preparo:

1. Na batedeira, bata as claras em neve e adicione as gemas, uma a uma. Acrescente o açúcar e bata até formar um creme fofo. Aos poucos, coloque a farinha e o fermento.
2. Por último, adicione a água e as nozes. Despeje em uma fôrma de 20cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos, ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.
3. Para o recheio, na batedeira, bata o creme de leite até obter ponto de chantilly e reserve. Dissolva a gelatina na água e leve ao micro-ondas por 30 segundos.
4. Misture com o suco de manga e em seguida com o chantilly batido. Para a calda, em uma panela, ferva a água, o suco e o açúcar e espere esfriar para usar.
5. Corte o bolo ao meio, regue com metade da calda e coloque o recheio. Coloque a outra metade da massa e regue com a calda restante. Cubra com o chantilly e decore com a manga picada. Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

Bolo-mousse de limão com marshmallow



Ingredientes:

- 3 ovos
 - 4 colheres (sopa) de manteiga
 - 2 xícaras (chá) de açúcar
 - 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão
 - 1 xícara (chá) de leite
 - 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
 - Margarina e farinha de trigo para untar
 - Raspas de limão para decorar
- Recheio:
- 1 lata de leite condensado
 - 1 lata de creme de leite
 - 1 lata de suco de limão (use a lata de leite condensado vazia para medir) □ 2 claras em neve □
- Cobertura:
- 4 claras
 - 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo:

1. Na batedeira, bata os ovos, a manteiga, o açúcar e as raspas de limão até formar um creme .
2. Sem parar de bater, alterne o leite e a farinha e bata para misturar. Junte o fermento e misture com uma colher. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

3. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Para o recheio, em uma tigela, com um batedor de arame, misture o leite condensado, o creme de leite e o suco. Misture as claras em neve e leve à geladeira por 4 horas antes de utilizar. Recheie o bolo e reserve.
4. Em uma tigela de vidro, para a cobertura, misture as claras e o açúcar e leve ao banho-maria por 10 minutos. Transfira para uma tigela e bata na batedeira em velocidade média até fomar um marshmallow firme e brilhante. Cubra o bolo e decore com as raspas.

Bolo com mousse de chocolate branco com licor



Ingredientes:

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó □ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de chocolate branco para decorar

Recheio:

- 400g de chocolate branco picado
- 1 lata de creme de leite
- 2 claras em neve
- 1 colher (chá) de licor de menta

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (chá) de emulsificante

Modo de preparo:

1. Para o recheio, derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite até ficar homogêneo. Misture as claras em neve e o licor delicadamente e leve à geladeira por 4 horas antes de utilizar.
2. Para a massa, na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, com o açúcar e a manteiga até formar um creme homogêneo.
3. Sem parar de bater, alterne o leite, o chocolate e a farinha até ficar homogêneo. Junte as claras em neve e o fermento e misture com uma colher.
4. Transfira para uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro este saia limpo.
5. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Recheie com a musse e reserve. Na batedeira, em uma tigela, bata o leite condensado com o emulsificante por 10 minutos ou até encorpar. Cubra o bolo, polvilhe as raspas e sirva em seguida.