Alfajores

Ingredientes: (massa)
- 100 g de farinha de trigo
- 100 g de açúcar
- 2 ovos
- 100 g de margarina
- 200 g de maisena
- 1 colher de sopa de chocolate
- 2 colheres de chá de fermento em pó

Modo de Preparo:
- Bater o açúcar com os ovos e a manteiga até formar um creme.
- Peneire a farinha de trigo com a maisena com chocolate e o fermento.
- Misture tudo muito bem até desgrudar das mãos.
- Coloque na mesa e corte as em bolinhas.
- Levar para assar em forno pré aquecido por 15 minutos.

Ingredientes: (recheio)
- 1 lata de leite condensado cozido
- 500 g de chocolate derretido em banho-maria (para banhar as bolachas).

Alfajores

Ingredientes:
- 200 gr de margarina ou manteiga sem sal
- 01 xícara de chá de açúcar
- 03 gemas
- 01 colher de chá de essência de baunilha
- casca ralada de 01 limão
- 01 colher de sopa de conhaque
- 200 gr de maisena
- 250 gr de farinha de trigo
- 01 colher de sobremesa de fermento em pó

Modo de preparo:
- Misture muito bem a margarina ou a manteiga, o açúcar, as gemas, a baunilha, o limão e o conhaque.
- Acrescente a maisena e a farinha de trigo aos poucos, amassando bem.
- Por último junte o fermento em pó.

Montagem:
- Abra a massa, corte com cortadores próprios (nº04) e leve ao forno para assarem.
- Depois de frios, recheie com doce de leite e polvilhe coco ralado.

Alfajor de doce-de-leite à Laura

- 100 gramas de margarina
- 2 ovos
- 100 gramas de açúcar
- 200 gramas de farinha de trigo
- 200 gramas de maizena
- 1 colher de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de chá de fermento em pó

PARA O RECHEIO:
- 1 pote de doce-de-leite

PARA A COBERTURA:
- 400g de chocolate ao leite

Pôr a margarina na batedeira, depois os ovos e por último o açúcar. Misture tudo até formar um creme. Deixe de lado e junte os outros ingredientes (em cima de uma mesa): parte da farinha, a maizena, a colher de chocolate e o fermento. Abra um espaço no centro e ponha o creme com o restante da farinha. Misture tudo até ficar uma massa bem consistente. Depois de cortadas, as bolachas vão ao forno em fogo médio durante 20 minutos ou até ficarem douradas. Depois de prontas, é a hora do recheio. Espalhe uma camada generosa de doce-de-leite entre dois biscoitos. Cubra com o chocolate derretido com o auxílio de uma colher e de um garfo. Tire o excesso e deixe secar sobre uma folha de papel manteiga por 15 minutos.

Brownies para Pessach
Cybercook

- 150 g de chocolate meio amargo picado
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 e 1/2 xícara de açucar
- 4 ovos
- 1 colher (cha) de baunilha
- 3/4 xícara de farinha de matza
- 1 xícara de nozes picadas

Em uma panela grande, em fogo brando, derreter a margarina e o chocolate.
Juntar os outros ingredientes, mexendo bem.Deixar deescansar por 15minutos. Colocar em assadeira 20x30 cm e assar em forno médio pre-aquecido por 40 minutos. Cortar, ainda quente, em quadradinhos.

Dica: se não for época de Pessach, ou se você não for religioso, pode usar farinha de rosca de boa qualidade no lugar da farinha de matzá

Brevidades da Lu Caldeira

2 ½ xícaras de araruta
2 ½ xícaras de açúcar
6 ovos (2 sem claras)
Bate-se tudo até ficar a massa um amarelo claro e leva a assar em forminhas untadas com manteiga em forno quente.

Brevidades de Maisena

Ingredientes
2 xícaras de maisena
1 xícara de açúcar
3 ovos
1 colher (sopa) de manteiga
1 colher (sobremesa) de fermento
Modo de fazer:
Misturar tudo e bater até formar bolhas. Colocar a massa em forminhas (sem encher) e assar em forno com temperatura regular.

Brevidades de Maizena da Lucilia

1 pct de maizena pequeno
a mesma medida menos 1 dedo de açúcar (use o saco vazio da maizena para medir)
3 ovos inteiros
3 colheres de sopa rasas de manteiga
1 colherinha de fermento em pó
Bater bem até fazer bolhas e assar em forminhas untadas.

Brioche de passas

- Benjamim Abrahão - fone: 826 49 11
600 g de farinha de trigo
40 gramas de fermento para pão
4 colheres (sopa) de margarina
5 colheres (sopa) de açúcar
3 ovos
1 pitada de vanilina ou baunilha
1 pitada de sal
200 g de passas
1 copo de água (mais ou menos)

Modo de preparar:
Faça uma esponja com 60 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Deixe descansar por uns 15 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes, colocando as passas por último e faça uma massa bem macia.
Deixe descansar, coberta com um pano por 20 minutos. Após este descanso, faça os modelos, coloque em assadeiras levemente untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. Após tudo pronto, torne a pincelar com ovos e leve para assar em forno pré aquecido.

Brioche
- padeiro: benjamim abrahão
ingredientes:
500 gr de farinha de trigo
50 gr de fermento para pão
100 gr de açúcar
100 gr de margarina
02 ovos
01 pitada de sal
01 pitada de vanilina
01 copo de água aproximadamente
modo de preparo:
faça uma esponja com 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. deixe descansar por uns 10 minutos. após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. cubra-a com um pano e espere o crescimento desta massa, por uns 20 minutos. após este descanso, faça os modelos, coloque em assadeiras untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. após tudo pronto, torne a pincelar com ovos e leve para assar.
temperatura do forno: 200º c.
duração do forno: 20 minutos aprox.

Brôa de Copo da Tina

- 4 ovos
- 1 copo de queijo ralado
- 1 copo de farinha de trigo
- 1 copo de fuba
- 1 copo de leite
- 1 copo de açúcar
- 1 colher de fermento em pó
- 1 colher de manteiga

Bate-se os ovos, mistura-se a manteiga, o açúcar e os outros ingredientes

Brôa de Mandioca da Tina

- 2 kg de mandioca
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de banha

- 1 pires de queijo
- 1 côco
- Açúcar à gôsto
- 2 ovos
- erva-doce

Rale a mandioca e espreme-a
Misture o resto dos ingredientes e assa-se

Broa de milho

Faça um angu com 2 xíc de leite, 2 de fubá 2 de açúcar e 1 pitada de sal
Depois de frio. Põe-se 4 gemas e casca de limão ralada.
Bate-se bem, como bolo. Por último, junta-se as claras batidas em neve e 1 colh de sp de fermento em pó dissolvida em um pouco de leite morno onde se dissolveu 1 colh de margarina. Assa-se em forma untada.

Broa de Milho
Pedro Bismark - (Nérso da Capitinga)
02 xícaras de chá de farinha de trigo
1.1/2 xícara de chá de fubá
02 xícaras de chá de açúcar (cristal ou refinado)
01 xícara de chá de óleo
02 xícaras de chá de leite
02 ovos
01 colher de sopa de fermento em pó
01 pitada de sal
Modo de preparo:
Bater tudo (pode ser no liqüidificador), coloque em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo.
Deixar assar por mais ou menos 30 minutos.

Broinha mimosa da Lu Caldeira

Levar ao fogo em uma panela:
250 g de água
65 g de açúcar
125 g de composto Famoso (?) - gordura vegetal
1 colher de chá de sal
Quando a mistura estiver fervendo, adicionar de uma vez só e peneirados juntos:
150 g de fubá
150 g de farinha de trigo
Mexer com uma colher de pau até a massa se desprender do fundo. Colocar a massa quente na batedeira, ligar e juntar 5 ou 6 ovos. A massa não deve ficar muito mole, porém deve cair da colher com facilidade. Enrolar a massa e passar no fubá. Tabuleiro untado. Dá 50 broinhas.

Broinhas Alemãs
- Culinarista : Álvaro Rodrigues
ingredientes: (massa)
30 gr de fermento para pão
½ xícara chá de leite morno
02 colheres de sopa de açúcar refinado
250 gr de manteiga paulista sem sal
01 ovo inteiro
raspas de limão a gosto
01 colher de sobremesa de açúcar vanile
farinha de trigo especial o suficiente
modo de preparo:
dissolva o fermento com o leite e o açúcar, acrescente um pouco de farinha de trigo até obter uma massinha que grude nas mãos. deixe crescer por 20 minutos aproximdamente. junte os demais ingredientes e vá acrescentando a farinha de trigo, aos poucos, até obter uma massa bem macia, maleável.

recheio:
300 gr de goiabada em lata cortada em cubos
montagem das broinhas:
após a massa ter levedado até dobrar de volume, divida a massa em 30 pedaços, aplique um cubo de goiabada dentro de cada um, fechando muito bem e formando uma bolinha. coloque em assadeira levemente untada, deixe crescer novamente e leve ao forno a 200ºc por 20 minutos aproximadamente.
ao retirar as broinhas do forno, passe-as rapidamente por glaçúcar peneirado.
cobertura:
02 xícaras chá de glaçúcar peneirado.

Broinhas de Fubá

obs: que engraçado.... é igual a da vovó Antônia hehehe!

4 colhs. Bem cheias de fubá
6 colhs. Bem cheias de trigo
1 colh. de fermento fleschman em pó
2 ovos
1 xíc. rasa de açúcar
1 pit. de sal; erva doce
Amassa- se com nata até o ponto de enrolar as broinhas com a mão.

Broinhas de fubá da Lu Caldeira

50 g de fermento Fleishmann
1 xícara de farinha de trigo
1 xícara de leite
Misture e deixe crescer coberto por 30 minutos.
Juntar:
2 xícaras de farinha de trigo
2 ovos
2 colheres de sopa de açúcar
erva doce
Escaldar antes de juntar, em 3 xícaras de leite fervendo:
3 xícaras de cremilho
200 g de margarina
sal
Logo que esteja crescido o fermento, escalda-se em vasilha à parte, o cremilho com leite fervendo a que se juntou a margarina e o sal. Junta-se, então, todos os ingredientes e amassa-se como pão. Não deve ficar a massa dura. Faz-se as broinhas , colocando as bolinhas em xícaras com farinha de trigo, girando-as para ficarem redondinhas.

Broinhas do Bóris

Ingredientes:
500gr de polvilho;
1 colher (chá) de erva doce;
250gr de açúcar refinado;
125gr de manteiga;
2 ovos;

Modo de Preparo:
Em primeiro lugar bater os ovos com manteiga e açúcar e colocar a erva doce.
Misturar o polvilho aos poucos. Após amassar bem, deixando a massa mais ou menos dura; a seguir formar as broinhas, untar a forma, levar ao forno pré aquecido por 20 minutos aproxi- madamente. E você terá 70 deliciosas broinhas.
(Esta receita foi enviada por um grande amigo. As broinhas são uma delícia!)
Brownie II

- 1/4 de xícara de chá de manteiga
- 50 gramas de chocolate em pó
- 2 ovos
- 1 xícara de chá de açúcar, se preferir pode usar o mascavo
- 1/4 de colher de chá de sal
- 1/2 de colher de chá de baunilha
- 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de nozes

Derreter em fogo brando o chocolate e a manteiga. Em uma tigela, bater os ovos com açúcar, sal, baunilha e farinha. Por último jogar o chocolate derretido. Juntar as nozes. Jogar em uma forma untada com manteiga e farinha de trigo. Assar em forno aquecido à 250º. Utilize a técnica do palito para verificar se já está cozido.

Dica : Não deixe cozinhar demais, pois o Brownie deve ser molhado.

Brownie
Cybercook

- 3/4 de xícara de manteiga
- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 4 ovos
- 1/4 de xícara de água
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 3/4 de xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de nozes picadas

Bata os 8 primeiros ingredientes no liqüidificador até obter uma massa homogênea. Acrescente as nozes e misture bem. Coloque numa forma retangular untada com manteiga, e asse em forno pré-aquecido, por 30 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Bolo Toalha Felpuda
Ingredientes
05 gemas
02 colheres de sopa bem cheia de margarina
2.1/2 xícaras chá de açúcar
04 xícaras de chá de farinha de trigo
01 colher de sopa de fermento em pó
01 xícara de chá de coco ralado
01 vidro pequeno de leite de coco
leite - usar 01 medida do vidro de leite de coco
05 claras
Modo de preparo:
Bata as gemas, a margarina e o açúcar até ficar clarinho.
Misture a farinha, o fermento e o coco e reserve.
Misture o leite de coco e o leite e alterne na massa com os ingredientes secos.
Por último, bata as claras em neve e incorpore a massa.
Duração: 07 minutos
Recheio de coco
Ingredientes
01 xícara de chá de açúcar
½ xícara de chá de água
01 vidro pequeno de leite de coco

100 gr de coco ralado
01 colher de sopa de margarina
01 xícara de chá de leite condensado
03 xícaras de chá de leite
01 colher de sopa de maisena
03 claras
200 gr de creme de leite
24 gr de gelatina em pó sem sabor
¼ de xícara de chá de água
Modo de preparo:
Faça uma calda rala com o açúcar e a água.
Deixe esfriar.
Adicione o leite de coco, o coco ralado e a margarina.
Mexa um pouco.
Acrescente o leite condensado e a maisena dissolvida no leite.
Mexa até engrossar, bata as claras em neve e junte ao creme sempre mexendo.
Adicione o creme de leite e por último a gelatina em pó dissolvida na água.
Leve para gelar.
Duração: 08 minutos
Calda de coco
Ingredientes:
01 vidro de leite de coco
01 xícara de chá de creme de leite
03 xícaras de chá de leite
Modo de preparo:
misture os ingredientes e conserve gelado
Duração: 02 minutos

Bolo úmido de maracujá

1/2 xícara de chá de margarina
1 1/2 xícara de chá de açúcar
2 ovos
1 pitada de sal
1 xícara de chá de suco de maracujá
1 xícara de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de Maizena
2 colheres de chá de fermento

Calda

1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de suco de maracujá

Bata em creme os quatros primeiros ingredientes. Junte o suco de
maracujá. Adicione a farinha de trigo, a Maizena e o fermento. Despeje numa forma(média) com furo central untada. Misture o açúcar da calda com o suco de maracujá e leve ao fogo. Deixe ferver em fogo brando por 10 minutos. Desenforme o bolo ainda quente e despeje por cima, aos poucos, a calda quente, deixando penetrar no bolo. Deixe esfriar e sirva.

Bolo Vila Velha

2 xícaras de açúcar
3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de leite de coco
1 xícara de Maizena
3 colheres de sopa de margarina
1 colher de fermento
2 pacotes de coco ralado(100 g cada)

Bata os ovos com a manteiga e o açúcar e, em seguida, junte a farinha de trigo, 1 pacote de coco ralado e o fermento, alternados com o leite.
Coloque em forma untada e, sobre a massa crua, polvilhe com 1
pacote de coco ralado. Depois de assado, regue com a calda que já
deve estar fria.

Calda

2 xícaras de água
1 xícara de açúcar

Leve ao fogo e deixe ferver por uns 3 minutos.

Bolo Xadrez
- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio
Ingredientes - (massa)
06 ovos
01 xícara de chá de creme de leite
2.½ xícara de chá de açúcar
2.1/2 xícara de chá de farinha de trigo
¾ xícara de chá de chocolate em pó
01 colher de sopa cheia de cacau
01 colher de sopa de fermento em pó
01 xícara de chá de água quente
Modo de Preparo:
Bata os ovos com o creme de leite e o açúcar.
Peneire a farinha, o chocolate, o cacau e o fermento, alterne a mistura seca com a água quente, mexendo delicadamente.
Leve para assar.
Recheio de Chocolate Branco para Preenchimento
Ingredientes
03 xícaras de chá de chocolate branco picado
06 gemas
½ xícara de chá de açúcar
01 xícara de chá de leite
24 gr de gelatina em pó sem sabor
½ xícara de chá de água
02 xícaras de chá de creme de leite fresco
Modo de Preparo:
Coloque o chocolate em uma tigela e reserve, bata as gemas com o açúcar até ficar claro.
Coloque o leite em uma panela e leve ao fogo até aquecer, junte na mistura de gemas e mexa.
Leve essa mistura ao fogo, sempre mexendo, até engrossar (mas não deixe ferver).
Dissolva a gelatina com a água em banho-maria e junte ao creme.
Acrescente o creme, ainda quente, sobre o chocolate, misture até ficar liso.
Deixe esfriar, mexendo de vez em quando.
Bata o creme de leite e misture ao creme
Mousse de Chocolate para Cobertura
Ingredientes
1.1/2 xícara de chá de chocolate meio amargo picado
03 gemas
¼ xícara de chá de açúcar
½ xícara de chá de leite
12 gr de gelatina em pó sem sabor
¼ xícara de chá de água
01 xícara de chá de creme de leite fresco
Modo de Preparo:
Coloque o chocolate em uma tigela e reserve.
Bata as gemas com o açúcar até ficar claro.
Coloque o leite em uma panela e leve ao fogo até aquecer, junte na mistura de gemas e mexa.

Leve essa mistura ao fogo, sempre mexendo, até engrossar (mas não deixe ferver).
Dissolva a gelatina com a água em banho-maria e junte ao creme.
Acrescente o creme, ainda quente, sobre o chocolate, misture até ficar liso.
Deixe esfriar mexendo de vez em quando, bata o creme de leite e misture ao creme anterior.
Leve para gelar antes de cobrir o bolo.

Bolo Zas Traz

Ingredientes
Recheio
01 xícara (chá) de calda de pêssego
01 xícara (chá) de leite
03 colheres (sopa) de maisena
04 colheres (sopa) de açúcar
01 xícara (chá) de pêssego em calda picadinho
½ colher (chá) de essência de baunilha

(Ingredientes da Massa e preparo)
01 xícara (chá) de leite
½ xícara (chá) de óleo
03 ovos
1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo
½ xícara (chá) de maisena
01 colher (sopa) de fermento em Po
Bata todos os ingredientes no liqüidificador, coloque a metade da massa numa forma de furo central (media) untada e enfarinhada, espalhe o recheio e cubra com a massa restante, leve ao forno médio por 30 minutos. (Modo de Preparo do creme) Misture os 04 primeiros ingredientes e leve ao fogo, mexendo sempre ate engrossar. Junte o pêssego e a baunilha, mexa bem e deixe esfriar.

Bolo sem ovos
Cybercook

- 02 copos de farinha de trigo
- 01 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 1/2 colher (café) de sal
- 03 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 01 copo de açúcar
- 03 colheres (sopa) de manteiga
- 01 copo de leite.

Bater o açúcar com a manteiga e ir alternando os ingredientes secos peneirados com o leite. Despeje em forma untada e, antes de ir ao forno, despeje uma calda por cima.

Calda:
- 1 1/2 copo de água
- 1 1/2 copo de açúcar
- 04 colheres (sopa) de achocolatado

Leve ao fogo, e, quando levantar fervura, derrame devagar em cima do bolo e leve para assar. Desenforme depois de frio. Ele fica com a cobertura pronta.

Bolo Simples

Ingredientes:
1 ½ xícara (chá) de açúcar (210g)

3 colheres (sopa) de margarina (75g)
3 gemas
1 xícara (chá) de farinha de trigo (115g)
1 xícara (chá) de maisena (100g)
1 xícara (chá) de leite (175ml)
1 colher (sopa) de fermento em pó
3 claras em neve
Modo de Preparo
Bata as claras em neve firme. Em uma tigela maior, bata o açúcar e a manteiga e junte as gemas até formar um creme. Misture alternadamente a farinha peneirada com a maisena e o leite, aos poucos, batendo sempre. Coloque o fermento e bata rapidamente. Acrescente as claras em neve, misturando lentamente. Despeje
numa forma redonda de 24 cm de diâmetro, untada e polvilhada. Leve ao forno pré aquecido, por aproximadamente 30 minutos.

Bolo Sinfonia de Chocolate

Comece preparando a massa: bata a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme. Peneire juntos a farinha de trigo, o Chocolate em Pó Garoto e o fermento, alternando com o leite. Misture tudo com uma colher de pau, para que a massa fique homogênea. Por último bata as claras em neve e misture-as delicadamente à massa. Unte e enfarinhe uma fôrma redonda pequena, despeje nela a massa e asse em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 45 minutos.
Prepare a cobertura: derreta em banho-maria o chocolate com o creme de leite até obter um creme liso. Junte o licor, misture bem e deixe à parte, para esfriar.
Depois de frio, corte o bolo ao meio (use uma faca de serra grande, que "esfarela" menos o bolo). Recheie com a geléia de damasco, cubra com a outra metade da massa e espalhe o creme de chocolate já frio sobre a superfície e laterais do bolo. Decore com as raspas de chocolate, deixando para pulverizar com o açúcar de confeiteiro no momento de servir.

O que eu preciso ter?
Para a massa: 200g de manteiga, 2 xícaras (chá) de açúcar , 4 ovos (claras e gemas separadas), 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Garoto, 1 colher (sopa) de fermento, 1 xícara (chá) de leite .

Para o recheio e cobertura: 1 vidro de geléia de damasco, 1 lata de creme de leite, 400g de Cobertura de Chocolate Garoto (Ao Leite ou Meio Amargo), 2 colheres (sopa) de licor de cacau, 150g de raspas de chocolate, açúcar de confeiteiro para polvilhar.

Bolo sorvete

- 1 xícara de chá de açúcar
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 3 gemas
- 3 claras em neve
- 3 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro

Caramelar uma forma com 1 xícara de açúcar.
Ferver 3 colheres de chocolate com 9 colheres de água até engrossar um pouco e colocar sobre o caramelo.

1o creme: cozinhar 1 lata de leite de condensado, 2 latas de leite e 3 gemas. Não deixar ferver. Reservar.

2o creme: bater na batedeira 3 claras em neve, acrescentar batendo 3 colheres de sopa de açúcar, depois misturar 1 lata de creme de leite sem soro.

Misturar os dois cremes frios, jogar na forma e levar ao freezer por pelo menos 1 noite. Para servir, tirar do freezer alguns minutos antes, passar a faca nas laterais e virar sobre uma travessa.

Bolo Souza Leão

- 1 3/4 xícara açúcar(315 g)
- 2 1/2 xícaras de água
- 3/4 xícara manteiga (150 g)
- 1 pitada de sal
- 3/4 xícara de leite de coco (180 ml)
- 06 gemas
- 500 g puba-carimã (massa de mandioca azeda, típica do Nordeste)

Numa panela pequena, coloque o açúcar e a água, leve ao fogo até o ponto de pasta. Teste, pegando um pouco de calda morna entre o dedo indicador e o polegar. Se a calda escorregar, estará no ponto. Retire a calda do fogo, junte a manteiga e o sal. Deixe esfriar e adicione o leite de coco, as gemas e a puba. Passe pela peneira duas vezes e coloque numa fôrma de 23 cm de diâmetro, de buraco no meio, untada com manteiga. Leve para assar em forno moderado (180 graus), pré aquecido, por 40 minutos. Retire, deixe esfriar um pouco e desenforme. 322 calorias por fatia.

Bolo super simples da Gessy

- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícaras de chá de suco de laranja
- 4 ovos
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bater tudo no liqüidificador, e por último acrescente 1 colher de sopa de fermento em pó misturando-o com uma colher.
Se for de sua preferência passe alguma cobertura desejada, mas não é necessário, pois o bolo é uma delícia!

Bolo Déa

4 ovos
3 colheres de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa de Maizena
3 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 garrafa(pequena) de leite de coco
2 xícaras de açúcar
2 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de sopa de manteiga
1 pitada de sal

Bata tudo no liquidificador, coloque em forma untada e asse.

Bolo Delícia de Abacaxi
Cybercook

- 1 receita de bolo branco para rechear (experimente pão de ló ou Bolo Polonês)

(recheio de abacaxi)
- 1 abacaxi grande
- 01 copo de requeijão de água
- 01 copo de requeijão de açúcar

Bata todos os ingredientes no liqüidificador e coloque em uma panela para cozinhar até ficar macio e dourado. Deixe esfriar e coloque sobre o bolo

(recheio de creme)
- ½ litro de leite
- 01 lata de leite condensado
- 02 gemas
- 02 colheres de sopa de amido de milho

Faça um creme no fogo com os ingredientes acima, até ficar cremoso.
Esfrie um pouco.
Coloque sobre o recheio de abacaxi.

(calda para regar)
- 200 ml de leite de coco
- 01 copo de leite
- 01 colher sopa de açúcar

Misture todos os ingredientes e regue a parte superior do bolo.

(recheio de creme de leite)
- 02 claras
- 02 colheres sopa de açúcar
- 01 lata de creme de leite sem soro
- 01 pacote de coco ralado

Bata as claras em neve e adicione o açúcar batendo mais um pouco. Acrescente o creme de leite mexendo levemente, cubra o bolo e polvilhe coco ralado.
Embrulhe e leve para gelar.

Obs: Corte em pedaços quadrados, embrulhe em papel alumínio e leve para gelar.

Bolo Delícia

Ingredientes

2 copos de farinha de trigo
2 copos de açúcar
3 ovos
2 colheres de manteiga
1 colher de fermento em pó
1 vidro de leite de coco

Modo de Preparo
Bater as gemas com o açúcar e a manteiga. Acrescentar a farinha peneirada com o fermento alternando com o leite de coco. Por último juntar as claras em neve. Assar em forno médio.

Bolo Delicioso

- 1 pacote de margarina cremosa (250g)
- 5 claras em neve
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 200 g de coco ralado
- 1 copo de leite 200 ml
- 1 colher (chá) de fermento em pó

Bata a margarina, as gemas e o açúcar até ficar uma massa homogênea. Junte o leite a farinha e o coco, torne a bater e misture as claras em neve. Forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado, cubra com glace feito com, um vidro de leite de coco e uma xícara de açúcar. Fogo baixo e mexendo até ficar um mingau grosso. Tire do fogo e ainda quente espalhe sobre o bolo.

Bolo delicioso

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 coco ralado(pela parte de trás)
2 ovos inteiros
4 gemas
1 pitada de sal

Misture tudo com uma colher de pau e asse em forma redonda untada.

Bolo Diet de Maçã e canela

>3 ovos
>1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
>1 colher (sopa) de fermento em pó
>1/4 xícara (chá) de maisena
>1/2 xícara (chá) de leite desnatado
>1/2 colher (chá) de cravo moído
>1/2 colher (chá) de noz-moscada
>1 colher (sobremesa) de canela em pó
>1/2 xícara (chá) de uvas-passas sem sementes
>2 maçãs descascadas e picadas
>Margarina e farinha de trigo para untar e polvilhar a fôrma
>1/2 xícara (chá) de água
>1 colher (chá) de canela
>18 colheres dosadoras de adoçante em pó

Na batedeira, bata as claras em ponto de neve e acrescente as gemas uma a uma. Pare de bater e incorpore delicadamente a farinha de trigo, o fermento e a maizena, intercalando com o leite. Por último, misture as especiarias, as passas e a maçã. Despeje numa fôrma redonda (22 cm) de aro removível, previamente untada e

polvilhada, e leve ao forno pré-aquecido e moderado (180oC) durante aproximadamente 25 minutos. Enquanto isso, misture
num recipiente a água, a canela e adoçante. Reserve. Depois de assado, retire o bolo do forno, fure-o com o auxílio de um garfo e regue-o com a calda reservada. Espere esfriar e sirva

Bolo embrulhado vienense
- Culinarista : Álvaro Rodrigues
ingredientes massa:
06 ovos inteiros
02 xícaras chá de açúcar refinado
02 xícaras chá farinha de trigo especial
½ xícara chá de achocolatado em pó
½ xícara chá chocolate em pó sem açúcar
01 xícara de chá de água quente
½ xícara de chá de óleo de milho
01 colher sopa fermento em pó peneirado
01 pitada de sal
modo de preparo:
bata na batedeira os ovos inteiros com o açúcar por 15 minutos. à parte, ferva a água e dissolva os dois chocolates em pó, acrescente à mistura de ovos, junte o óleo e os ingredientes secos batendo rapidamente . por último, misture o fermento em pó, coloque a massa em assadeira retangular nº03 untada e enfarinhada e leve ao forno a 180ºc até que esteja assado.
creme vienense:
200 gr de manteiga sem sal macia
½ xícara de chá de chocolate em pó peneirado
½ xícara de chá de achocolatado
03 gemas passadas pela peneira
01 xícara de chá de glaçúcar (aprox.)
¾ xícara chá de açúcar de confeiteiro
01 colher de chá de essência de baunilha
01 colher de chá de essência de rhum
03 colheres de sopa de rhum
modo de preparo:
bata na batedeira as gemas com a manteiga e o açúcar por 10 minutos, junte os demais ingredientes e empregue.
recheio:
200 gr de damascos turcos cozidos em água e açúcar processados
01 xícara chá de nozes trituradas
modo de preparo:
misture os ingredientes e empregue
calda para envolver:
01 xícara chá de leite fervido e frio
01 lata de leite condensado
02 colheres sopa de chocolate em pó ou cacau em pó
01 cálice de rhum, essência de rhum a gosto
modo de preparo:
misture todos os ingredientes e empregue.
montagem do bolo:
esfarele todo o bolo em uma tigela grande, junte o creme vienense e amasse muito bem com as mãos. forre uma assadeira com papel alumínio, coloque a metade da massa pronta, o recheio e o restante da massa e leve à geladeira por 6 horas aproximadamente.
depois disto, desenforme e corte em quadrados de 5 x 5, passe-os rapidamente pela calda e envolva-os em chocolate meio-amargo ralado ou nozes trituradas ou coco ralado seco. embrulhe e sirva bem gelado.

Bolo fácil de coco e chocolate

100 g de coco ralado, fresco, de preferência
6 ovos
6 colh de sopa de chocolate em pó
7 colh de sopa de açúcar
100 g de margarina

1 colh de sopa de fermento em pó
(não vai farinha)
Bater tudo no liquidificador e levar ao forno moderado em forma untada e polvilhada. (forma pequena)
Calda:
1 copo de leite
1 cl de sopa de margarina
3 colh de sopa de açúcar
3 colh de sopa de chocolate
Levar ao fogo para engrossar. Jogue sobre o bolo ainda quente.

Bolo Festivo
- Culinarista: Luzinete Veiga
Ingredientes:
05 ovos
02 xícaras de chá de açúcar
01 xícara de chá de leite
02 xícaras de chá de farinha de trigo
½ xícara de chá de chocolate em pó
01 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:
Bater os ovos inteiros com o açúcar até ficarem esbranquiçados.
Colocar o leite e bater mais um pouco.
Por último, misture a farinha, o chocolate e o fermento.
Leve para assar em forma redonda, untada e polvilhada.
Depois de frio, cortar ao meio, umedecer com calda, colocar o recheio, cobrir com "marshmallow" e decorar com motivos feitos com gelatina.

Recheio
Ingredientes:
01 lata de leite condensado
01 gema passada pela peneira
01 colher de sopa de manteiga
05 colheres de sopa de chocolate em pó
½ lata de leite comum

Modo de Preparo:
Leve ao fogo até soltar da panela e ficar mole.

Bolo florense

3 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 1/2 copo de leite de vaca
5 ovos
1 1/2 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de fermento

Bata as claras em neve, acrescente as gemas uma a uma, o açúcar aos poucos e, depois, o leite e a farinha de trigo com o fermento. Ferva o leite com a manteiga e deixe esfriar. Asse em tabuleiro untado e polvilhado. Depois de assado, fure com um garfo e corte em pedaços na própria forma.

Ainda quente, jogue a seguinte calda:

1 lata de leite condensado
1 vidro(pequeno) de leite de coco
1 vidro(pequeno) de leite de vaca

Misture bem todos os ingredientes acima. Jogue no bolo e polvilhe com 1 pacote de coco ralado.

Bolo Floresta Branca
- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio
Ingredientes para recheio:
1 lata de leite condensado
a mesma medida de leite comum
1 colher de sopa de maisena
250 g de chocolate branco derretido
2 caixas de creme de leite
1 envelope de gelatina em pó sem sabor
5 colheres de sopa de água
Modo de preparo
Faça um creme com o leite condensado, o leite e a maisena.
A parte misture o chocolate branco com o creme de leite incorpore no creme.
Em uma vasilha dissolva a gelatina em pó com a água e acrescente na mistura anterior.
Leve para gelar até a hora de usar.
Cobertura
500 g de creme de leite fresco
½ xícara de chá de açúcar
Modo de preparo:
Bater até ficar firme.

Bolo Floresta Negra
Cybercook

- 8 ovos
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 3 colheres de sopa de chocolate
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura e recheio:

- 500 g de chantilly
- 250 g de chocolate barra ao leite
- 1 vidro de cerejas

Bata-se as claras em neve bem firme. Junta-se as gemas, batendo por 5 minutos, junta o açúcar aos poucos batendo sempre, a farinha, o chocolate e o fermento, misturando com a mão. Depois de frio corte ao meio molhe com a calda da cereja, coloque as cerejas picadas e o chantilly, coloque a outra parte e torne a molhar.

Cobertura:
Derreter o chocolate em banho maria. Depois de frio coloque uma lata de creme de leite sem soro e bater bem.
Cubra o bolo com chocolate ralado em tiras.

Bolo floresta negra
- Isamara C. Amâncio
200 g de chocolate amargo
400 g de chocolate ao leite
Modo de preparo
Pique o chocolate amargo e coloque em uma vasilha e leve para derreter em banho maria, acrescente o chocolate ao leite picado e dissolva bem. Fazer a modelagem.
Calda
Calda de cereja (de um vidro)
Água filtrada o suficiente para tirar o doce da calda
Misture os dois ingredientes

Bolo Fofo de Chocolate com Maionese
Cybercook

- 3 ovos
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher (chá) de baunilha
- 1 xícara de maionese
- 1/2 xícara de amido de milho
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara de achocolatado
- 1/2 xícara de água morna

Bater bem os ovos com o açúcar e a baunilha. Junte a maionese e continue batendo. Junte o amido de milho misturado com a farinha, o fermento e o achocolatado, alternando com a água. Leve ao forno médio, pré-aquecido por 50 a 60 minutos.

Bolo Fofo de Laranja

Ingredientes:
1 ½ Xícara de margarina
2 ½ Xícara de açúcar
4 gemas
Casca de uma laranja(ralada)
2 1/2Calda de laranja
2 ½ Xícara de farinha de trigo
2 ½ Xícara de Maisena
2 colheres (chá)de fermento em pó

Modo de Preparo
Bata bem a margarina com o açúcar, juntando em seguida as gemas, a casca ralada, o caldo de laranja e o restante dos ingredientes. Bata bem até a massa ficar lisa e macia. As claras são batidas em neve e acrescentadas em último lugar.
Leve ao forno para assar, em forma untada com margarina.
Bolo formigueiro com recheio de chocolate

- 4 gemas
- 1 xícara de (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras de (chá)de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 claras em neve
- 1/2 xícara (chá) de chocolate granulado

Bata na batedeira as gemas, a margarina e o açúcar. Peneire a farinha de trigo com fermento e alterne com o leite na mistura da batedeira. Incorpore as claras em neve, mexendo delicadamente, por último junte o chocolate granulado. Leve para assar em forma untada e polvilhada.

Recheio:
- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 xícara de (chá)de achocolatado
- 1/2 xícara de (chá) de chocolate em pó
- 12gr de gelatina em pó sem sabor
- 1/4 de xícara (chá) de água

- 2 claras em neve

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o creme de leite, o achocolatado, o chocolate em pó e a geletina dissolvida com água. Incorpore as claras em neve, mexendo delicadmaente leve para gelar.

Montagem:
Quando o bolo esfriar recheie e cubra com a cobertura do seu gosto.

Bolo Formigueiro

1 colh de sopa de fermento em pó
4 ovos
2 copos de farinha de trigo
2 copos de açúcar
1 ½ xíc de margarina
1 copo de leite
1 pacote de chocolate granulado
1 pacote de Sococo
½ lata de leite condensado

Bater as gemas, o açúcar e a margarina. Colocar o leite condensado, o leite e a farinha. Depois de bater bem, coloque o coco e o granulado, mexendo bem até misturar totalmente. Bater as claras em neve e despejar na massa. Colocar o fermento, uma pitada de sal, misturar bem e levar ao forno moderado.

Cobertura
½ lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga ou margarina e 5 colh de sopa de chocolate em pó ou Nescau. Não levar ao fogo: mexer bem e espalhar cobre o bolo ainda quente.
Bolo futurista da Lu Caldeira

Colocar na batedeira:
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de maizena
1 colher de sopa de fermento
3 colheres de sopa de manteiga
4 ovos inteiros
Ligar a batedeira e juntar aos poucos uma xícara de leite. Misturar bem.
Untar uma forma coroa. Colocar em intervalos regulares 3 maçãs das quais se retirou o centro. Entre as maçãs, espalhar 250 g de ameixas pretas escaldadas e sem caroços. Cobrir os ingredientes com groselha. Juntar a massa previamente batida. Levar para assar. Os centros das maçãs podem ser cheios com passas, açúcar e canela e 1 colher de chá de licor. Pode-se juntar um cálice de licor ou groselha.
Descansar um pouquinho antes de desenformar.

Bolo Gelado da Dani

massa:
4 ovos (as claras em neve)
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de trigo
1 pitada de sal
1 xícara de calda de laranja quente
1 colher de pó royal

calda:
1 lata de leite condensado
1 lata de leite

1 vidro pequendo de leite de coco.

Bater as gemas com o açúcar. Misturar o trigo com a pitada de sal
acrescentar a calda de laranja quente. Misturar as claras em neve com o póroyal, acrescentar à massa mexendo suavemente. Untar um pirex com manteiga ecolocar o bolo para assar. Depois de assado furar o bolo com um garfo eregar com a calda que é feita batendo-se tudo no liquidificador.
Cobre-se o bolo com 2 claras em neve com 2 colheres de açúcar, salpicarcoco ralado a gosto, levar à geladeira.

Bolo gelado de abacaxi

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio
ingredientes (recheio de abacaxi)
1 abacaxi grande
01 copo de requeijão de água
01 copo de requeijão de açúcar
modo de preparo
bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque em uma panela para cozinhar até ficar macio e dourado.
deixe esfriar e coloque sobre o bolo.
ingredientes (recheio de creme)
½ litro de leite
01 lata de leite condensado
02 gemas
02 colheres de sopa de maisena
modo de preparo:
faça um creme no fogo com os ingredientes acima, até ficar cremoso. esfrie um pouco.
coloque sobre o recheio de abacaxi.
calda para regar:
ingredientes:
200 ml de leite de coco
01 copo de leite
01 colher sopa de açúcar
modo de preparo:
misture todos os ingredientes e regue a parte superior do bolo.
recheio de creme de leite
ingredientes:
02 claras
02 colheres sopa de açúcar
01 lata de de creme de leite sem soro
01 pacote de coco ralado
modo de preparo:
bata as claras em neve e adicione o açúcar batendo mais um pouco.
acrescente o creme de leite mexendo levemente, cubra o bolo e polvilhe coco ralado.
embrulhe e leve para gelar.
obs: corte em pedaços quadrados, embrulhe em papel alumínio e leve para gelar.

Bolo Gelado de Nozes

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de rosca
- 1 xícara de (chá) de nozes moidas
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3/4 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- manteiga para untar
- farinha de rosca para polvilhar.

Bata o açúcar com as gemas, junte os demais ingredientes não parando de mexer. Por último acrescente as claras em neve e mexa apenas sem bater.Unte a forma com manteiga e polvilhe farinha de rosca. Forno médio

Recheio:
- 1 lata de creme de leite com soro
- meio copo de géleia a gosto (eu uso de morango e damasco)
- 3 colheres de (sopa) de vinho (a escolha)

Deixe ferver até engrossar. Utilize quando estiver frio.

Cobertura:
- uma barra de chocolate ao leite ou meio amargo (200g).
Derreter em banho maria

Montagem da torta:
Divida o bolo ao meio e recheie cubrindo logo em seguida cubra com a cobertura quente. Leve a geladeira por duas horas. É Maravilhoso!!!!!

Bolo gelado de passas ao rum
- Chefe de cozinha: Jurandyr Afonso
massa pão de ló de chocolate
6 ovos inteiros
1 xícara de chá de açúcar
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de água fervendo
2 colheres de sopa de óleo
1 pitada de sal
1 colher de sopa de fermento em pó
modo de preparo
bata os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos depois misture o restante delicadamente.
mousse de passas ao rum
1º creme
1 copo de leite
1 copo de creme de leite fresco
4 gemas
1 colher (sobremesa) de amido de milho
100 g. de açúcar
• faça um creme e deixe esfriar.
2º creme
2 claras
2 colheres de açúcar
• bata as claras junte o açúcar até formar um merengue
3º creme
1 copo de creme de leite fresco batido como chantily em ponto mole.
4º creme
100 g. de chocolate branco derretido
1 xícara de chá de passas ao rum
1 colher de sopa de gelatina sem sabor dissolvida em ¼ xícara de água
1 colher de sobremesa de essência de baunilha
• junte tudo delicadamente
caldo básico
1 litro de água
500 g de açúcar
canela e cravo
rendimento: 15 à 20 porções

Bolo gelado do jura
- Jurandyr Afonso
6 ovos inteiros

2 xícaras de chá de açúcar
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de água fervente
2 colheres de sopa de óleo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal
Creme
1 lata de leite condensado
1 lata de leite
2 latas de suco de abacaxi
4 gemas passadas pela peneira
3 colheres de sopa de maisena
1 colher de chá de essência de baunilha
Modo de preparo
Bata os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos. Depois misture os demais ingredientes delicadamente.
Modo de preparo
Leve tudo ao fogo menos a essência, até ficar um creme grosso. Desligue o fogo e coloque a essência.
Para salpicar
1 ½ xícara de chá de pêssego em calda picado para salpicar
1 abacaxi picado e cozido por 15 minutos com ½ xícara de chá de açúcar e ½ xícara de chá de água
2 xícaras de chá de coco fresco ralado
½ litro de chantily batido com 4 colheres de sopa de açúcar e 1 colher de sobremesa de gelatina sem sabor dissolvida em ¼ de água.
Calda básica
1 .litro de água
500 g de açúcar
Cravo e canela
½ xícara de chá de rum
Para regar
1 ½ xícara de chá de calda básica
1 xícara de chá de suco de abacaxi

BOLO GELADO LAKA

Indicada por: Denise

Para o Pão de Ló:
- 05 ovos
- 01 copo(requeijão) de água
- 02 copos(requeijão) de açúcar
- 02 copos(requeijão) de farinha de trigo
- 01 colher (sobremesa) de fermento em pó

Bater na batedeira a água e as 05 gemas deixar crescer, colocar
o açúcar e bater de novo, depois de virar um creme tirar da batedeira passar para outro recipiente e acrescentar a farinha aos poucos adicionar o fermento e no final as claras em neve. Levar a assar em forma untada e polvilhada. Depois de assado dividi-lo ao meio.

CALDA: fazer uma mistura de leite adoçado com açúcar e
reservar para regar. A quantidade deve ser o suficiente.

Recheio:
- 01 tablete de manteiga sem sal
- 01 lata de leite condensado
- 03 colheres(sopa) de leite em pó
- 01 caixa de creme de leite (sem soro)
- gotas de essência ou licor a gosto

- 01 tablete grande de chocolate laka picado em tamanhos
não muito pequenos.

Colocar a manteiga gelada e picada na batedeira, bater até ficar bem clara, acrescentar o leite em pó até que fique totalmente liso, acrescentar o leite condensado aos poucos tirar da batedeira e acrescentar o creme de leite gelado, e a essência.
Reservar o chocolate picado.

MONTAR:
1ª camada de pão de ló, regar com o leite adoçado.
2ª camada o recheio(reservar um pouco para cobrir)
3ª camada de pão de ló, regar novamente
passar o recheio que sobrou e salpicar todo o chocolate para que cubra todo o bolo.

Depois é só deliciar-se e tentar deixar de comer pois é irresistível. (sirva gelada)

Bolo gelado note e anote
- Jurandyr Afonso

modo de preparo :

bata os ovos inteiros com açúcar por 10 minutos. desligue a batedeira, junte a água fervendo intercalando com o restante dos ingredientes delicadamente e leve ao forno.
500 g de açúcar
1 litro de água
cravo da índia
canela
½ xícara de chá de rum
calda básica

modo de preparo:

leve ao fogo e ferva por 5 minutos. desligue e coloque o rum.

mousse de chocolate :
500 g de chocolate meio amargo derretido
2 latas de creme de leite sem soro
8 claras
1 colher de sobremesa de gelatina sem sabor hidratada
bata as claras em neve e depois junte delicadamente o restante dos ingredientes.

chantily:
500 ml de creme de leite
1 colher de sobremesa de gelatina em pó sem sabor
dissolvida em ½ xícara de chá de água

Bolo Gelado

3 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de maisena
1 colher (sopa) de fermento
200g de margarina
1 copo de leite
4 ovos

Modo de Preparo
Bater gemas, o açúcar e margarina até ficar bem cremoso, colocar o resto dos ingredientes , e por último as claras em neve. Colocar em tabuleiro para assar.

Creme
1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
1 colher sopa de maisena
3 colheres de nescau

Modo de Preparo
Levar tudo para cozinhar, até ficar um mingau. Cortar o bolo em pedaços, passar no creme e depois no coco ralado. Enrolar em papel alumínio e deixar na geladeira 1 dias antes de servir.

Bolo Grande de chocolate

4 xíc de chá de farinha de trigo
4 ovos
4 xíc de chá de açúcar
2 xíc de chocolate em pó
3 cl de sp de margarina
3 colh de sp de óleo
2 copos e ½ de leite
1 ½ cl de sp de fermento em pó

Bater a manteiga, o açúcar e o óleo, depois as gemas e bater até ficar bem cremoso. Colocar o leite e, em seguida, o chocolate, a farinha e por último o fermento, juntando, então, as claras neve. Assar emassadeira untada e polvilhada grande.

Cobertura:
1 lata de creme de leite com soro
3 colh de sopa de açúcar
5 colh. de sopa de chocolate
Misture bem. Fure o bolo ainda quente com um garfo e despeje a cobertura, espalhando bem.

Bolo Húngaro da Mamae - salgado

12 colheres de sopa de farinha de trigo
2 xícaras de leite
1 xícara de óleo
3 ovos
3 colheres de sopa de queijo ralado
1 colher de sopa de fermento em pó

Recheia-se com carne moída, palmito, camarão ou galinha desfiada refogada, Arruma-se em camadas a massa e o recheio. É preciso que o recheio esteja frio. Forno quente.

Bolo Inglês (Pound Cake)
Cybercook

- 1 xícara de chá manteiga (200 g)
- 1 xícara de chá de açúcar (180 g)
- 5 ovos
- 2 1/2 xícaras de chá farinha de trigo (300 g)
- 1/2 colher (sopa)fermento em pó
- 1/4 xícara de chá de vinho do Porto
- 3/4 xícara de chá uva passa preta, passada na farinha de trigo

Numa tigela grande, bata a manteiga com o açúcar até virar um creme. Junte os ovos, a farinha, o fermento e o vinho. Bata bem para obter uma massa leve e homogênea. Acrescente as passas e misture delicadamente. Coloque numa fôrma de bolo inglês, untada, de 13 x 29 cm, e asse em forno moderado (150 graus), pré aquecido, por 1 hora ou até que, enfiando um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar por 10 minutos e desenforme.
Rendimento: 15 fatias
286 calorias por fatia

Receita extraída da edição especial "Bolos" de Claudia Cozinha

Bolo Itacy

1 xícara de leite
2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 ovo
1 colher de sopa de fermento em pó
Mistura-se tudo. Forma untada. Cobre-se a massa com fatias de banana polvilhadas com açúcar e canela. Forno quente.

Bolo luar de junho

1/2 xícara de manteiga
1 1/2 xícara de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
3/4 de xícara de leite
2 colheres de chá de fermento
1 colher de sopa de suco de limão
4 claras

Misture bem a manteiga, o açúcar, o suco de limão e o sal, adicione o leite alternadamente com o fermento e a farinha de trigo peneirados juntos. Dobre as claras em neve. Asse em camadas.

Recheio

1 1/2 xícara de damascos bem cozidos e passados na peneira.
Adicione 1/2 xícara de abacaxi e 2 xícaras de açúcar. Cozinhe até engrossar. Adicione 1/2 xícara de coco ralado. Bote entre as camadas e em cima do bolo.

Glacê

Bote 1 1/2 xícara de açúcar, 2 claras, 1/3 de xícara de damasco cozido e passado na peneira em banho maria(com água fervendo) até engrossar. Despeje sobre o bolo e ponha coco ralado em cima e nos lados.

Bolo Maravilha de Chocolate
- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio
Ingredientes:
04 ovos
1.1/2 xícara de chá de açúcar
04 ovos
02 xícaras de chá de farinha de trigo
¾ de xícara de chá de chocolate em pó
01 colher de sobremesa de fermento em pó
½ xícara de chá de água morna
Modo de Preparo:
Bata os ovos inteiros com o açúcar, até clarear.
Em uma vasilha peneire a farinha, o chocolate, o fermento e reserve.

Alterne na massa os ingredientes secos e a água, misturando levemente.
Leve para assar em forma untada. Cobrir com Mousse de Cereja(?)

Bolo maravilhoso de nozes

Cybercook

- 8 claras
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de chá raspas de laranja
- 1 colher de chá essência de baunilha
- 1/2 xícara de chá de fubá
- 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

RECHEIO:
- 6 gemas
- 1 lata de doce de leite
- 700ml de leite
- 1 xícara de maizena
- 2 xícaras de nozes trituradas

COBERTURA:
Na batedeira bater:
- 1/2 pacote de manteiga sem sal
- 7 colheres de leite ninho
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de açúcar

Bater tudo, quando estiver bem batido, junte 1 lata de creme-de-leite sem soro. Se ficar muito mole acrescentar mais leite em pó

Massa:
Bater as claras em neve por mais ou menos 4 minutos, juntar o açúcar aos poucos, depois a essência, as raspas. Misturar o fubá, a farinha e o fermento, e incorporar ao restante da massa aos poucos. Forno médio por 15 minutos.

Recheio:
No liqüidificador bater as gemas, o doce de leite, metade da medida de leite e a maizena. Colocar o resto do leite no fogo, depois de batido, junte à mistura do liqüidificador ao leite que está no fogo, e vá mexendo até engrossar. Depois que o creme engrossar é só juntar as nozes.

OBS: Se quiser, acrescente ao recheio 2 colheres de doce de leite e flocos de arroz, acrescentar depois de pronto.
BOM APETITE!!

Bolo marítimo

Massa

2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de óleo
1/2 xícara de chá de leite
1 colher de sopa(rasa) de fermento em pó
1 colher de chá de sal
1 ovo

Coloque a farinha de trigo numa porcelana, faça uma cova no centro e bote a margarina e o óleo. Começe a mexer a farinha de trigo

amassando, depois o leite, o fermento, o sal e o ovo inteiro até o ponto de abrir com o rolo - se necessário, coloque mais farinha de trigo. Abra a massa para rocambole.

Recheio

1 lata(grande) de sardinha ao óleo
1 pimentão verde bem cortadinho
1 cebola grande bem cortadinha
3 colheres de sopa de molho pamarola
3 colheres de sopa de salsa picadinha
1/2 lata de azeitona picadinha

Machuque a sardinha com um garfo, junte todos os ingredientes e espalhe na massa já aberta. Enrole como rocambole, pincele com gema e leve ao forno quente para assar numa assadeira um pouco untada.

Bolo Mesclado

Bata a margarina com o açúcar até formar um creme leve e esbranquiçado. Junte os ovos um a um, diminua para o mínimo a velocidade da batedeira e acrescente aos poucos a farinha de trigo e o fermento em pó. Separe 1/3 da massa e misture nela o Cacau em Pó.

Numa fôrma para bolo inglês (26cm x 12cm), untada e enfarinhada, coloque a metade da massa branca e, sobre ela, toda a massa com o cacau. Finalize com o restante da massa branca e leve ao forno médio pré aquecido, por cerca de 45 minutos. Sirva frio, acompanhado de chá.

Rendimento: 10 porções

O que eu preciso ter?
200g de margarina, 1 xícara (chá) de açúcar, 4 ovos, 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 2 colheres (chá) de fermento em pó, 2 colheres (sopa) de Cacau em Pó Garoto

DICA: • Você também pode preparar este bolo com Chocolate em Pó Garoto; neste caso, utilize 4 colheres (sopa) de produto.
• O efeito mesclado é obtido naturalmente: o peso das massas sobrepostas cria os desenhos, dispensando o uso de facas ou garfos para misturar.
• Além de gostoso e bonito, este bolo também é prático: você não vai precisar nem mesmo de leite ou água, para o preparo!

Bolo mexe e remexe

- Cecília Biju - fone: 297.11.68

Numa vasilha com tampa coloque os seguintes ingredientes na ordem:
1 ½ xicara de leite de coco
3 ovos inteiros
1 xícara de óleo
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de fubá
1 colher /s de sementes de erva-doce
1 xícara de queijo parmesão ralado
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher /s de fermento em pó
Tampe a vasilha e vá chacoalhando bem. Leve para assar em assadeira untada e enfarinhada, média, por aproximadamente 30 minutos.
Gemada santo antonio
4 gemas
1 colher /s de açúcar de baunilha
½ lata de leite condensado

250 ml de leite
100ml de vinho do porto
2 colheres /s de chocolate em pó
Bata as gemas com o açúcar de baunilha até espumar. Acrescente o leite condensado, o leite, o chocolate, misture bem e leve num fogo bem baixinho, mexendo até cozinhar. Retire, junte o vinho do porto e sirva a seguir.

Bolo Mineiro

Farinha de trigo
6 ovos
1 xícara de chá de manteiga
1 lata de leite condensado
1 copo tipo requeijão de suco de laranja
50 g + 2 colheres de sopa de parmesão ralado
1 colher de sopa de fermento em pó.

Modo de Fazer:
Bater gemas, manteiga e açúcar até ficar cremoso. Misturar a farinha de trigo alternando com o suco de laranja e o leite condensado. Em seguida adicionar o queijo e o fermento batendo devagar. Por último as claras em neve misturando com colher de pau.

Bolo Mousse de Chocolate Light
- Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias
Bolo
Ingredientes:
05 claras
04 gemas
01 colher de sopa de margarina "light"
02 colheres de sopa de farinha de trigo
01 colher de aveia floco fino
02 colheres de sopa de chocolate em pó
01 colher de sobremesa de fermento em pó
01 xícara de café de leite desnatado
Modo de Preparo:
Bata as claras em neve e reserve.
Bata as gemas, a margarina, o chocolate, a farinha, a aveia e o leite, tudo junto por 03 minutos, em seguida retire da batedeira e acrescente o fermento e as claras, vagarosamente.
Leve ao forno médio em assadeira redonda de 22 cm de diâmetro, por 15 minutos.
Depois de assado bata a mousse, coloque por cima e leve a geladeira por 02 horas.
Leite Condensado "Diet"
Ingredientes:
10 colheres de sopa de leite em pó
08 colheres de sopa de adoçante granular
1.1/2 xícara de chá de leite desnatado fervendo
01 colher de chá de gelatina em pó sem sabor dissolvida em 03 colheres de sopa de água fria e depois aquecer.
baunilha a gosto
Bater tudo no liqüidificador por 03 minutos, colocar em vidro e levar à geladeira.
Obs: O leite condensado vai na mousse.
Mousse
Ingredientes:
02 xícaras de chá de leite condensado
03 colheres de sopa de chocolate em pó
01 xícara de café de creme de leite "light"
01 xícara de chá de leite desnatado
01 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor dissolvida em ½ xícara de café de água
Bater tudo no liqüidificador por 03 minutos e colocar por cima do bolo.

Bolo Mousse de Chocolate Light
- Nutricionista: Dra. Maria Cecilia Corsi Dias
Bolo
Ingredientes:
05 claras
04 gemas
01 colher de sopa de margarina "light"
02 colheres de sopa de farinha de trigo
01 colher de aveia floco fino
02 colheres de sopa de chocolate em pó
01 colher de sobremesa de fermento em pó
01 xícara de café de leite desnatado
Modo de Preparo:
Bata as claras em neve e reserve.
Bata as gemas, a margarina, o chocolate, a farinha, a aveia e o leite, tudo junto por 03 minutos, em seguida retire da batedeira e acrescente o fermento e as claras, vagarosamente.
Leve ao forno médio em assadeira redonda de 22 cm de diâmetro, por 15 minutos.
Depois de assado bata a mousse, coloque por cima e leve a geladeira por 02 horas.
Leite Condensado "Diet"
Ingredientes:
10 colheres de sopa de leite em pó
08 colheres de sopa de adoçante granular
1.1/2 xícara de chá de leite desnatado fervendo
01 colher de chá de gelatina em pó sem sabor dissolvida em 03 colheres de sopa de água fria e depois aquecer.
baunilha a gosto
Bater tudo no liqüidificador por 03 minutos, colocar em vidro e levar à geladeira.
Obs: O leite condensado vai na mousse.
Mousse
Ingredientes:
02 xícaras de chá de leite condensado
03 colheres de sopa de chocolate em pó
01 xícara de café de creme de leite "light"
01 xícara de chá de leite desnatado
01 colher de sopa de gelatina em pó sem sabor dissolvida em ½ xícara de café de água .Bater tudo no liqüidificador por 03 minutos e colocar por cima do bolo.

Bolo mousse de maracujá
- Jurandyr Afonso
6 ovos inteiros
1 xícara de chá de açúcar
1 pacote de fécula de batata
2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher de sopa de fermento em pó
Modo de preparo
Bata os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos depois junte os demais ingredientes peneirados e asse por mais ou menos 30 minutos.
Massa
2 latas de leite condensa do
2 latas de creme de leite
1 ½ xícara chá suco de maracujá
1 xícara de chá de água
1 colher sopa de gelatina sem sabor dissolvida em 1/3 xícara de água.
Modo de preparo
Bater tudo no liqüidificador
Mousse de maracujá
Calda básica
1 litro de água
500 g. De açúcar
Cravo e canela

½ xícara de rum
Modo de preparar
Ferver tudo menos o rum que deve ser agregado depois que a calda estiver fria
Chantily
½ litro de creme de leite fresco
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sobremesa de gelatina hidratada e dissolvida em ¼ xícara de água.
Para regar
1 xícara de calda básica
¼ de xícara de suco de maracujá
2 colheres de sopa de leite condensado

Bolo Napoleão da Lu Caldeira

3 xíc. de farinha de trigo
1 xíc de açúcar
1 xíc de manteiga
1 xíc de leite
2 ovos
1 cl de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal
Estende-se a massa como para pastel, corta-se em formato de um prato, assando-se uma a uma.
Ao montar, recheia-se com creme de maisena e leite.

Bolo natalino
- Isamara Carnelóz Amâncio
Ingredientes frutas
1 xícara de chá de vinho
1 xícara de chá de água
½ xícara de chá de açúcar
½ xícara de chá de tâmaras
½ xícara de chá de damasco
½ xícara de chá de uva passa branca
½ xícara de chá de uva passa preta
½ xícara de chá de ameixas pretas
Modo de preparar
Leve as frutas com o vinho, a água e o açúcar ao fogo para cozinhar até ficarem bem macias. Retire do fogo, escorra a calda e deixe esfriar.
Ingredientes massa
05 ovos
02 ½ xícaras de chá de açúcar
02 ½ xícaras de chá de farinha de trigo
01 xícara de chá de fécula de batata
01 xícara de chá de água
½ xícara de chá de vinho branco fino ou sobra da calda
01 colher de sopa de fermento em pó
Modo de preparar.
Bata os ovos inteiros com o açúcar. Desligue a batedeira e alterne a farinha, a fécula e o fermento com a água e o vinho e misture bem e delicadamente.
Por último acrescente as frutas macias e escorridas e leve para assar.

Bolo natalino de frutas
- Culinarista: Palmira Onofre
ingredientes
¾ xícara de frutas cristalizadas
2/3 xícaras de cereja cristalizadas ou 125 gr de cereja em calda escorrida e picada
½ xícara de ameixa preta seca picada, sem caroço
½ xícara de uva passa preta

½ xícara de nozes picadas
1 ½ xícara de farinha de trigo
1 xícara de manteiga, temperatura ambiente
¾ xícara de açúcar
4 ovos
1 colher de chá de fermento em pó
1 pitada de sal
½ xícara de vinho licoroso
glacê
1 xícara de açúcar de confeiteiro
¼ xícara de leite misturar os ingredientes e jogar sobre o bolo
modo de prepararcolocar as frutas de molho novinho e reservar
bater as claras em neve e reservar bater o açúcar, a manteiga e as gemas misturando bem. adicionar a farinha, o sal, o fermento, e as frutas reservadas com o vinho a seguir, adicionar as claras em neve, misturando devagar, levar para assar em forma de anel untada e polvilhada, por 40 minutos em fogo alto, retirar do forno deixar esfriar e colocar a cobertura, decorar à gosto.

Bolo Natalino

Coloque na batedeira os ovos, o açúcar mascavo, a manteiga e bata em velocidade alta até formar um creme. Desligue a batedeira e junte o suco de laranja, o mel, misture bem e reserve. Coloque numa tigela funda a farinha de trigo, o sal, as especiarias, o Chocolate em Pó Garoto, as frutas picadas e misture com uma colher de pau. Acrescente o creme de manteiga, misture bem e despeje a massa numa assadeira untada e enfarinhada. Prepare a farofa: misture com as pontas dos dedos a manteiga, a farinha de trigo, as nozes e o açúcar mascavo, até obter uma farofa grossa. Despeje essa farofa sobre a massa e leve ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 50 minutos.

O que eu preciso ter?
Para a massa: 4 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar mascavo, 150g de manteiga à temperatura ambiente, 1 xícara (chá) de suco de laranja, 1 xícara (chá) de mel, 3 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 pitada de sal, 1 colher (chá) de canela em pó, 1 colher (café) de cravo em pó, 1 colher (café) de noz-moscada em pó, 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Garoto, 1 xícara (chá) de nozes picadas, 1 xícara (chá) de uvas-passas brancas, 1 xícara (chá) de frutas cristalizadas, 1 xícara (chá) de cerejas picadas, 1 xícara (chá) de tâmaras picadas, ½ xícara (chá) de damascos picados, ½ xícara (chá) de ameixa preta picada.
Para a "farofa": 50g de manteiga, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de nozes picadas grosseiramente, ½ xícara (chá) de açúcar mascavo

Bolo Pelé da Lu Caldeira

3 ovos
3 xícaras de açúcar
8 colheres de sopa de Nescau
2 ½ xícaras de farinha de trigo
2 ½ xícaras de leite
1 xícara de manteiga
1 colher bem cheia de fermento

Bata o bolo como qualquer outro. Cubra com a receita a seguir:
Glacê crua de chocolate:
1 xícara de Nescau
1 xícara de açúcar
½ xícara de leite
Passe no bolo quente.

Bolo Piquenique

Ingredientes

2 xíc. farinha de trigo
1 xíc. de maisena
1 xíc. de açúcar
1 xíc. de leite
1 xíc. de manteiga
2 ovos e mais uma clara
1 pacotinho de fermento em pó
1 pitada de sal

Modo de Preparo
Bata as gemas com o açúcar e a manteiga até ficar cremoso. Peneire juntos e acrescente os ingredientes secos (farinha, maisena, fermento e sal). Adicione à massa alternadamente as claras em neve mexendo delicadamente. Asse em forma untada em forno moderado.

Bolo Polonês da Lu Caldeira

7 ovos
3 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de leite fervendo Dom uma colher de sopa de manteiga
Bate-se as claras em neve e junta-se as gemas sempre batendo. Põe-se o açúcar aos poucos e acrescenta-se a farinha com o fermento. Mistura-se sem bater. Junta-se, então, o leite fervendo com a
manteiga, mistura-se rapidamente, põe-se em forma untada e leva-se ao forno imediatamente, antes que a massa esfrie. Deve-se acender o forno e untar a forma antes de bater o bolo.

Bolo Polonês
Cybercook

- 7 ovos
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 3 xícaras de chá de açúcar
- 1 colher de chá de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de chá de leite fervendo com uma colher de sopa de manteiga

Bate-se as claras em neve e junta-se as gemas sempre batendo. Põe-se o açúcar aos poucos e acrescenta-se a farinha com o fermento. Mistura-se sem bater. Junta-se, então, o leite fervendo com a manteiga, mistura-se rapidamente, põe-se em forma untada e leva-se ao forno imediatamente, antes que a massa esfrie. Deve-se acender o forno e untar a forma antes de bater o bolo.

Este bolo é ótimo para se montar com recheios e confeitar. Cresce bem e a massa fica melhor que a de pão de ló.

Bolo prata/ouro

Prata

250 g de manteiga
250 g de açúcar

Bata bem, coloque 6 claras em neve e, em seguida, misture com 250 g de farinha de trigo. Coloque 1 xícara de leite de coco sem água e 1 colher de sopa de fermento com uma pitada de baunilha ou raspa de limão.

Ouro

250 g de manteiga
250 g de açúcar

Bata bem, coloque 6 gemas e, em seguida, misture com 250 g de
farinha de trigo. Coloque 1 xícara de leite de coco sem água e 1 colher

de sopa de fermento com uma pitada de baunilha ou raspa de limão.

Asse em formas separadas e recheie a gosto.

Bolo Preguiçoso de Chocolate da Flávia

- 3 xícaras de chá de farinha
- 2 xicaras de chá de açucar
- 1 xicara de chá de óleo
- 3 ovos
- 1 copo de água gelada ou leite
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de vinagre
- 1 pitada de sal
- 2 colheres de sopa (cheias) de chocolate

Colocar todos os ingredientes em uma vasilha e misturar até juntar.Untar uma forma e levar ao forno 180º a 200º

cobertura: (todas as colheres são de sopa)
- 2 colheres de manteiga
- 4 colheres de açúcar
- 2 colheres de leite
- 2 colheres de chocolate

Bom apetite!!!!!!
Não é fácil?????

Bolo Prestígio

4 claras em neve
4 gemas
2 xíc de açúcar
2 xíc de farinha de trigo
4 colh de sopa de chocolate em pó
1 xíc de leite fervido ainda morno
1 colh de sopa de fermento em pó
1 pitada de sal

Bater as gemas com o açúcar e o sal até ficar branca.Juntar as claras em neve e bater novamente.
Juntar os outros ingredientes e mexer bem.Forma untada e polvilhada. Forno quente.

Recheio
½ lata de leite condensado
½ xíc de água
6colh de sopa de açúcar
1 pacote de coco ralado seco
Levar ao fogo e deixar engrossar um pouco.

Cobertura
½ lata de leite condensado
2 colh de sopa de manteiga
5 colh de sopa de açúcar
2 colh de chocolate em pó
Levar ao fogo e deixar ferver um pouco. Jogar por cima do bolo já recheado.

Bolo prestigio
- Palmira Onofre

Massa do bolo
2 xícaras de chá de açúcar
3 colheres de sopa de margarina
3 gemas
3 claras em neve
1 ½ xícara de chá de leite
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de chocolate em pó
1 colher de sobremesa de fermento em pó
Modo de preparo
Junte o açúcar, as gemas e a manteiga. Bata bem e junte o leite a farinha de trigo e o chocolate em pó. Bata na batedeira até obter uma massa lisa. Desligue a batedeira acrescente as claras em neve e por ultimo o fermento em pó. Misture levemente e leve para assar em forma untada e polvilhada.
Depois do bolo assado deixe esfriar e corte o bolo. Regue com calda de sua preferência e recheie. Coloque a outra metade do bolo e coloque a cobertura, deixe esfriar e decore a gosto.
Recheio
100 g de coco ralado fresco
1 lata de leite condensado
Cobertura
200 g de chocolate ao leite
200 g de creme de leite sem soro

Bolo Preto da Lu

1 ¼ xícara de café forte coado
1 xícara de açúcar mascavo
1 xícara de passas
1 xícara de frutas cristalizadas
1 ½ xícara de manteiga
2 ½ xícaras de farinha de trigo
1 ½ colher de chá de sal
1 colher de chá de noz moscada ralada
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de sopa de fermento em pó
Ferva por 3 minutos o açúcar, o café, as passas, as frutas e a manteiga e os temperos. Quando esfriar, junte a farinha e o fermento peneirados juntos. Forma untada, forno moderado por 55 minutos.

Bolo Rápido de coco
Cybercook

- 4 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite
- 1 colher das de chá de fermento em pó
- 6 gotas de essência de baunilha

Bater tudo no liqüidificador e levar ao forno quente numa assadeira untada e polvilhada.

Bolo Regina

200 g de manteiga
250 g de açúcar
1 colher de sopa de fermento
150 g de tapioca fina
2 cocos ralados(de um apenas o leite)
6 ovos

Bata a manteiga com o açúcar em creme, junte os ovos bem batidos e
depois o coco ralado. Junte a tapioca passada na peneira de arame e, por último, o leite de coco. Forma untada. Forno regular.

Bolo Rodrigo da tia Nenê

30 g de fermento para pão (fermento biológico)
1 copo de leite morno
1 xíc bem cheia de açúcar
5 ovos ligeiramente batidos
100 g de margarina
1 pac de coco ralado
800 g de farinha de trigo
1 pitada de sal
Massa: desmancha-se o fermento no leite morno. Em seguida, mistura-se o açúcar, os ovos, o sal e a margarina, amassando-se bem com a farinha. Passa-se margarina nas mãos para fazer as bolinhas de massa e recheá-las com leite condensado cozido na panela de pressão (40 minutos). Feita a bolinha, passa-se numa mistura de açúcar, canela e coco ralado e vai-se jogando numa forma grande de buraco no meio, untada, sem grande arrumação. Deixe crescer em lugar seco e leve a assar.

Bolo rosa maluca
- Janir Fraga
Ingredientes
3 xícaras de chá de farinha de trigo
2 xícaras de chá de açúcar
½ xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de pó para leite sabor morango (quick morango)
1 xícara de chá de água fervente
1 colher de chá de fermento em pó
1 pitada de sal
3 ovos inteiros
Misturar tudo e assar por 8 a 10 minutos.
Cobertura
1 lata de leite condensado
3 colheres de sopa de pó para leite sabor morango (quick de morango)
1 colher de sopa de manteiga
Modo de preparar
Misturar tudo e levar ao microondas por 6 minutos, mexendo a cada minuto. Tirar do microondas, mexer bem e colocar sobre o bolo.
Refresco delícia
1 xícara de chá de suco de laranja
1 xícara de chá de suco de abacaxi
1 xícara de chá de suco de uva
1 xícara de água tônica
10 colheres de sopa de leite condensado
Bater tudo no liquidificador e servir gelado

Bolo saboroso

Doce de leite condensado

1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de Nescau
1 colher de sopa de manteiga
1 ovo
3 biscoitos champanhe
1 colher de sopa de Maizena

Junte todos os ingredientes, bata no liquidificador e reserve.

Doce de ameixas

8 ameixas
6 cerejas em calda
2 colheres de sopa de Karo

Deite numa caçarola os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre.
Deixe ferver por aproximadamente 2 minutos. Em seguida, bata no
liquidificador e reserve.

Bolo

1 1/2 xícara de farinha de trigo
200 g de manteiga
1 lata de creme de leite
3 ovos
1 colher de sopa de fermento
1 xícara(rasa) de açúcar
1 xícara de leite de coco

Bata o açúcar com a manteiga até formar um creme. Junte, uma a
uma, as gemas e continue batendo até esbranquiçar. Em seguida,
ponha aos poucos, alternando com o leite de coco e o creme de leite, os ingredientes secos que devem ser peneirados juntos. Ligue tudo muito bem. Acrescente as claras batidas em neve. Divida a massa em duas partes. Coloque a primeira numa forma amanteigada. Espalhe sobre ela o doce de leite. Cubra-o com o restante da massa. Por último, deite o doce de ameixas e leve ao forno em banho-maria.

Bolo de Rolo
Neusa Nunes de Barros - natal
Ingredientes:

250g de manteiga
250g de açúcar
06 ovos
01 limão verde ralado
250g de farinha de trigo
01 colher(café) de sal
goiabada
queijo do reino ralado

Modo de Fazer:

Bata a manteiga com o açúcar e as gemas, as raspas de limão, junte os ingredientes secos peneirados e as claras em neve; ponha a massa em tabuleiros untados polvilhados e leve ao forno quente para assar. Arranje a massa em 6 camadas finíssimas. Espalhe goiabada derretida no vinho, polvilhe com queijo do reino ralado e enrole como rocambole. Ponha sempre uma camada enrolada dentro de outra a enrolar.

Mais uma outra receita do mesmo bolo

Bolo de rolo

Ingredientes: 250g de farinha de trigo, 250g de açúcar refinado, 6 ovos, 250g de manteiga, 300g de goiabada cremosa Girassol.

Modo de fazer: bata a manteiga com o açúcar; junte as gemas uma a uma, a farinha de trigo e por último as claras em neve. Coloque em tabuleiro apropriado e leve ao forno pré-aquecido por aproximadamente 5 minutos. Desenforme cuidadosamente sobre pano úmido, espalhe o doce cremoso da Girassol no bolo ainda quente e enrole.

Bolo de Salão

Cybercook

- 2 ovos
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 embalagem de iogurte natural (copo grande)
- 150g de margarina
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- raspas de limão ou gotas de baunilha

Bata as claras em neve. Reserve. Bata as gemas, o açúcar e a margarina, até formar um creme. Junte a farinha, o iogurte, as raspas do limão e por último, as claras em neve e o fermento.
Assar em forma de buraco. Depois de desenformado, polvilhar com açúcar e canela.

Bolo de mandioca

3 xíc de mandioca crua ralada
2 xíc de açúcar
3 colh óleo ou manteiga
3 ovos
½ xíc de queijo ralado
2 colh de chá de sal
½ xíc de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
Ralar a mandioca crua, colocar num pano e espremer bem para tirar o leite. Esfarelar a massa. Numa outra vasilha, misturar 2 xíc de açúcar e 3 colh de sopa de óleo, 3 gemas, ½ xíc de queijo ralado, sal leite e 3 síc da massa de mandioca. Bater as claras em neve e misturar, colocando por último o fermento em pó. Levar ao forno em forma untada e polvilhada.

Bolo de Mandioca ou Bolo de Macaxera

1 k de mandioca
250 ml de leite de coco
Mais ou menos ½ litro de leite
1 pacote de coco ralado
2 ½ colheres de sopa de margarina
2 colheres de sopa de farinha de trigo
4 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó
2 ½ xícaras de chá de açúcar
Modo de preparo
Pique a mandioca e bata no liqüidificador com um pouco de leite. Coloque a mandioca batida numa vasilha e acrescente os demais ingredientes.
Mexa com uma colher.
Unte uma forma quadrada (de preferência) e polvilhe com um pouco de farinha de trigo.
Coloque a mistura na forma e leve ao forno por aproximadamente 15 minutos.

Bolo de maracujá

- Isamara Carnelóz Amâncio
6 gemas
2 xícaras de chá de açúcar
2 colheres de sopa de suco de maracujá
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
½ xícara de chá de água
½ xícara de chá de suco natural de maracujá
6 claras batidas em neve
bata as gemas com o açúcar e as 2 colheres de suco de maracujá. peneire a farinha de trigo e o fermento juntos. misture a água com o suco de maracujá e reserve. alterne na massa a mistura de farinha de trigo e o suco de maracujá, acrescente as claras batidas em neve, e leve para assar em forma untada e polvilhada.

glacê mármore de maracujá
1 clara
2 colheres de sopa de suco de maracujá
açúcar de confeiteiro até dar ponto
misture as claras em neve com o maracujá e vá mexendo aos poucos. adicionando o açúcar peneirado. mexa com as mãos e coloque o açúcar até o ponto desejado.

Bolo de massa folhada

- Culinarista: Palmira Onofre
ingredientes 1º massa:
250 gr farinha de trigo
2 colheres de sopa de manteiga
2 gemas
1 pitada de sal dissolvida em ½ xícara de água
faça uma massa lisa como a de pastel e descanse.
ingredientes 2º massa:
200 gr de farinha de trigo
200 gr de manteiga
misture bem fazendo uma pasta
abra a primeira massa, coloque a segunda massa por cima.
enrole e dobre por 2 vezes. cortar os discos ou quadrados e leve para assar.
montagem:
pão de ló/ creme/ massa folhada
e assim na seqüência
creme básico:
1 litro de leite
4 gemas
1 colher sopa bem cheia de margarina
raspas de limão
baunilha
noz moscada
4 colheres de sopa bem cheias de amido de milho
250 gr açúcar
leve tudo ao fogo fazendo um creme leve.
cobertura:
chantily ou marshmelow
pão de ló
06 ovos
02 xícaras de chá de açúcar
03 xícaras chá de farinha de trigo
01 xícara chá de caldo de laranja
bata as claras em neve firme, acrescente as gemas, o açúcar, o caldo de laranja, por última a farinha de trigo peneirada.
assar em forno pré aquecido mais ou menos 20 minutos

Bolo de Matzá
Cybercook

- 8 ovos (claras em neve)
- 2 xícaras de chá de amendoim torrado e moído
- 2 xícaras de chá de farinha de matzá
- 2 xícaras de chá de açúcar

Bata as gemas com o açúcar, até ficarem fofas, junte a farinha e o amendoim, sem bater. Unte uma forma alta e despeje a massa. Asse em forno pré-aquecido.

Bolo de mel com nozes
- Dora Scaiansky

Ingredientes
200 g de manteiga ou margarina
¼ de xícara de chá de açúcar mascavo apertado na xícara
½ de xícara de chá de mel
2 ovos grande
3 colheres de sopa de conhaque
1 ¼ de xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
1 xícara de chá de nozes picadas grosseiramente
Modo de preparar
Bater a margarina até ficar cremosa. Adicione o açúcar e o mel misturando bem em seguida junte os ovos um a um, misturando novamente. Junte o conhaque e misture novamente, até que o açúcar dissolva. Adicione a farinha de trigo misturada com o fermento. Bata e junte as nozes aos poucos. Leve ao forno moderado pré aquecido 180 graus.

Bolo de Milho

Ingredientes:
- 8 espigas cortadas
- 5 ovos inteiros
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher, das de sopa, bem cheia de margarina
- 2 copos de leite
- 1 pacote de coco ralado

Modo de Preparo:
Bata tudo no liquidificador e despeje em assadeira ou pirex grande bem untada de margarina e leve ao forno quente.

Bolo de milho II

1 colher de sopa de farinha de trigo
3 colheres de sopa(bem cheias) de vitamilho
3 colheres de sopa(bem cheias) de queijo parmesão ralado
4 ovos
1 garrafa(pequena) de leite de coco
1 garrafa(pequena) de leite de vaca
2 1/2 xícaras de açúcar
1 colher de sopa de fermento
3 colheres de sopa de manteiga
1 pitada de sal

Ponha tudo no liquidificador e bata bem. Unte uma forma com manteiga e polvilhe com vitamilho. Despeje a massa do bolo e leve ao forno.

Bolo de Milho Verde

- 01 lata de milho verde escorrida
- 03 ovos
- 08 colheres(sopa)de fubá
- 01 1/2 xícara de açúcar
- 02 xícaras de leite
- 1/3 xícara de óleo
- 01 colher (sopa) de fermento em pó

Bata todos os ingredientes no liqüidificador e despeje numa forma redonda de 25cm de diâmetro, untada e polvilhada. Leve ao forno preaquecido por cerca de 50 minutos, ou até que enfiando uma faca, esta saia sem resíduos

Bolo de Milho
Cybercook

- 12 espigas de milho ralada
- 1 lata de leite condensado
- 6 ovos inteiros
- 1 copo americano de óleo
- 3 colheres de margarina
- 2 copos americano de açúcar
- 2 colher de chá de fermento em pó.

Bata todos os ingredientes no liqüidificador, unte uma forma e leve para assar por aproximadamente por 1 hora e 45 minutos.
Obs: este é um bolo grande e aconselhável dividir em dois para bater.

Bolo de Natal moreno

1 xícara de chá de margarina
5 ovos
2 1/2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de chocolate em pó
1 vidro(220 ml) de leite de coco
1 colher de chá de essência de baunilha
1 pitada de sal
1/2 colher de chá de raspa de limão
2 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo
150 g de uvas-passas
150 g de frutas cristalizadas picadas
1 colher de sopa de fermento em pó

Bata em creme a margarina, as gemas e o açúcar. Sempre batendo,
adicione o chocolate, o leite de coco, a baunilha, o sal, as raspas de limão e 2 xícaras de farinha de trigo. Coloque as claras batidas em neve, misturando delicadamente. Por último, junte, misturando bem, as passas e frutas polvilhadas com 1/2 xícara de farinha de trigo previamente peneirada com o fermento. Coloque em tabuleiro untado com margarina e forrado de papel. Leve ao forno pré-aquecido e moderado até assar.

Bolo de Natal
Ingredientes:

1 xícara de manteiga (200g)
1 xícara de açúcar (170g)
4 ovos
1 lata de creme de leite
2 xícaras de farinha de trigo (240g)
2 pacotes de fermento monopol
1/8 de colherinha de sal
1 xícara de rum ou vinho branco
1 xícara de frutas cristalizadas
1/3 xícara de passas de uva sem caroço
1/8 de colherinha de cravo moído
½ xícara de nozes picadas
papel encerado para forrar a forma Para a decoração:

Glacê preparado com ¼ Kg de açúcar de confeiteiro, cerejas e figos
cristalizados
Modo de preparo:

Misturar numa tigela as frutas cristalizadas picadas, as nozes, as passas de uva e o rum.Peneirar a farinha, o fermento, o sal e o cravo moído. Reservar.Untar uma forma de bolo inglês com margarina, forrar com o papel encerado e untar novamente.
Bater em creme a manteiga com o açúcar e juntar os ovos, um a um, sempre batendo.Misturar o creme de leite sem o soro.
Acrescentar a farinha peneirada e misturar levemente.
Misturar as frutas, por último.
Colocar na forma já preparada e levar ao forno já aquecido.
Deixar no forno quente nos primeiros quinze minutos e depois baixar a temperatura para brando.
Virar o bolo num prato retangular e derramar o glacê. Enfeitar com cerejas e frutas cristalizadas.
Glacê - Coloque numa tigela o açúcar de confeiteiro e vá adicionando 4 ou 5 colheres de água até formar uma pasta grossa.

Bolo de Nescau

Cybercook

- 6 claras em neve
- 6 gemas
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de Nescau
- 1 colher de fermento biológico
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo

Untar a fôrma com manteiga e polvilhar com farinha de rosca. Misturar tudo e pôr na fôrma.

Para a cobertura:
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 500 g de manteiga
- 1 xícara de Nescau até ficar no ponto

Colocar em cima do bolo ainda quente. Usar um prato fundo, para não escorrer a cobertura.

Bolo de Nescau

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 copo de leite
4 ovos
12 colheres de sopa de Nescau
3 colheres de sopa de margarina

1 colher de sopa de fermento

Bata bem a manteiga com o açúcar, junte as gemas e, em seguida, o
Nescau. Depois de bem batido, junte a farinha de trigo, o leite, as claras(batidas em ponto de neve) e, por fim, o fermento. Asse em assadeira untada. Depois de frio, corte ao meio, recheie e ponha em cima o glacê.

Recheio

1 copo de leite
1 xícara de chá de Nescau
2 xícaras de açúcar
2 colheres de sopa de margarina

Leve tudo ao fogo. Deve ficar como doce de leite.

Para decorar: 2 copos de chantily

Bolo de nozes assado em vaso de barro
- Culinarista: Luzinete Veiga
ingredientes:
1.½ xícara chá de açúcar
08 gemas
06 colheres de sopa de farinha de rosca
02 xícaras de chá de nozes moída
02 colheres de sopa de licor de cacau
08 claras batidas em neve
modo de preparo:
bata as gemas com o açúcar até ficar claro. coloque as nozes a farinha de rosca e o licor e por último misture as claras em neve. leve para assar em vaso de barro, colocando a metade da massa, o recheio e a outra metade da massa. forno médio por 40 minutos (vaso forrado com papel manteiga).
recheio: (ingredientes)
01 lata de doce de leite
01 xícara de chá de ameixas pretas picadinhas
02 colheres de sopa de manteiga
01 colher de café de essência de baunilha
100 gr de chocolate meio amargo em pedaços em pedaços.
obs: misture bem.
creme para cobrir o bolo - (ingredientes)
01 lata de creme de leite
300 gr de chocolate meio amargo
modo de preparo:
levar ao fogo o creme de leite até ferver. desligue o fogo e coloque o chocolate picado mexendo até dissolver bem. deixe esfriar cobrir o bolo, decore com chocolate granulado e flores de chocolate coloridas e folhas.
como fazer as flores:
usar chocolate branco dando cor com corante rosa ou amarelo. faça as flores na forma e decore.
para fazer sem forma:
01 xícara de leite em pó
½ xícara de açúcar de confeiteiro
02 colheres de sopa de água
misture bem e abrir para fazer as flores

Bolo de nozes com laranja
- Isamara Carnelóz Amâncio
Ingredientes
6 gemas
300 g. De margarina para bolo
2 xícaras de açúcar

1 colher de sobremesa de casca de laranja ralada
1 xícara de chá de suco de laranja
1 xícara de chá de farinha de rosca
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de chá de maçã ralada
2 xícaras de chá de nozes triturados
½ xícara de chá de nozes em pó
3 colheres de sopa de farinha de trigo
6 claras
1 colher de chá de sal
Modo de preparo
Bata as gemas com a margarina e o açúcar até clarear.
Acrescente as cascas raladas da laranja.
Em uma vasilha misture com a farinha de rosca, a farinha de trigo e o fermento.
Alterne na massa o suco de laranja e a mistura seca até que acabe os ingredientes.
Misture a maçã ralada na massa.
Adicione as 3 colheres de sopa de farinha de trigo nas nozes e junte a massa.
Bata as claras com o sal até ficar em neve e
Incorpore a massa

Bolo de Nozes de Pessach
Cybercook

- 250 g de nozes moídas
- 8 ovos grandes (claras em neve)
- 4 copos de açúcar (mal cheios)
- 1 colher de chá de essência de amêndoas
- 2 copos de farinha de matzá
- raspas de laranja

Bata as 8 claras em neve. Use 2 colheres de sopa cheias dessa clara, misturando a 2 copos de açúcar, as nozes, a essência, 1 copo de farinha e suco de ½ limão. Fica como uma massa de torta. Estenda em uma assadeira e leve para assar, até secar um pouco, mas não assar totalmente. Rapidamente, bater as gemas com 2 copos de açúcar, juntar um copo de farinha de matzá, as raspas de laranja e o restante das claras em neve. Cobre-se com geléia a massa que está no forno e despeja-se a Segunda massa por cima. Volta ao forno, até secar.

Bolo de nozes

Para a massa

12 claras
1 pitada de sal
7 colheres (sopa) de açúcar
12 gemas
2 colheres (chá) de fermento em pó peneirado
400 g de nozes sem casca e moídas

Para o recheio
10 gemas passadas na peneira
250 g de açúcar
1 xícara de leite
Para a cobertura
1 xícara de água
2 xícaras de açúcar
1 xícara de claras em temperatura ambiente

Prepare a massa: bata as claras em neve com uma pitada de sal. Acrescente, aos poucos, o açúcar e bata até obter um suspiro firme. Junte as gemas, uma a uma, batendo bem. Junte o fermento e misture. Por último, acrescente as nozes e misture delicadamente. Distribua a massa em três fôrmas de aro removível de 20 cm de diâmetro untadas e polvilhadas com farinha. Leve ao forno médio (180ºC), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Desenforme ainda morno. Deixe esfriar, de preferência sobre uma grade.
Prepare o recheio: bata as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. Acrescente o leite e mexa com uma colher de pau. Leve ao fogo baixo, sem parar de mexer, até engrossar. Deixe esfriar, mexendo ocasionalmente.
Prepare a cobertura: leve a água e o açúcar ao fogo, mexendo com colher de metal, até dissolver o açúcar. Pare de mexer e faça uma calda grossa com a consistência de mel. Bata as claras em neve. Junte, aos poucos, a calda ainda quente, batendo sempre até a cobertura amornar.
Num prato de servir, disponha o primeiro disco de massa. Fure com o garfo e espalhe com um pouco do recheio. Coloque o segundo disco e repita a operação. Disponha o terceiro disco. Cubra o bolo com a cobertura.
Para 10 a 12 pessoas

Bolo de Nozes para Páscoa

Cybercook

- 4 ovos
- l lata de leite condensado
- 1 xícara(chá) de nozes trituradas no liqüidificador
- 1 xícara de bolacha maizena moída
- 1 colher de essência de nozes
- 1 colher de sobremesa de fermento em pó

Cobertura:
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 150 gramas de chocolate meio amargo picado
- l colher de manteiga sem sal
- 1/4 xícara de leite quente

Preaqueça o forno. Unte e enfarinhe uma forma de anel (20 cm de diâmetro). Bata rapidamente todos os ingredientes no liqüidificador, despeje a massa na forma e leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até que colocando o palito no centro, este saia seco. Leve ao fogo todos os ingredientes da cobertura, acrescente o leite quente até obter um creme espesso. Coloque a cobertura quente sobre o bolo já frio e decore ao cerejas ou raspas de chocolate. Tempo de preparo: 50 minutos

Bolo de Laranja

Cybercook

Bolo com Gotas de Chocolate e Cobertura Crocante

- 200 gramas de margarina
- 5 ovos separados
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 copo (de requeijão) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100 gramas (1/2 barra) de chocolate meio amargo ralado

Bater bem as gemas com a margarina e o açúcar. Adicionar o leite alternando com a farinha peneirada com o fermento. Juntar o chocolate ralado e as claras em neve e misturar delicadamente.

- 1 xícara de Glicose de Milho
- 100 gramas de margarina
- 100 gramas de chocolate meio amargo (a outra metade da barra)
- 3 xícaras de sucrilhos açucarados

Levar a margarina com a Glicose de Milho ao fogo só até derreter. Retirar e acrescentar o chocolate picado, mexendo bem até derreter. Juntar os sucrilhos. Esperar esfriar e cobrir o bolo já frio também.

- 1 laranja pêra com a casca
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

Bata no liqüidificador a laranja com a casca, picada (tire o pavio central e as sementes), os ovos, o açúcar e o óleo. Despeje numa vasilha e adicione a farinha e o fermento. Asse em forno pré aquecido.

Cobertura: misture o suco de 1 laranja, 1/2 xícara de açúcar, 1 colher (sopa) de leite e despeje sobre o bolo ainda quente.

Bolo de laranja de liquidificador

1 laranja pêra descascada domo para doce e lavada.
3 ovos
1 xíc de óleo
3 xíc de farinha de trigo
2 xíc de açúcar
1 colh de sopa de fermento em pó
Bater no liquidificador a laranja , o óleo e os ovos bastante. Misturar os ingredientes secos numa bacia.Assar em forma untada. Sobre o bolo: calda de laranja.

Bolo de Laranja

Ingredientes:
- 2 copos de açúcar
- 1 tablete e meio de claybom
- 4 ovos
- 1 copo de leite
- 3 copos de farinha de trigo
- 1 colher, das de sopa, de pó royal
- 2 laranjas grandes

Modo de Preparo:
Bata o claybom com açúcar até formar um creme. Junte as gemas e continue batendo até obter consistência cremosa. Acrescente o leite. Misture bem e coloque a farinha de trigo e o pó royal, batendo muito bem. Finalmente coloque as claras em neve.
Unte e enfarinhe um tabuleiro. Despeje a mistura e coloque-a no forno quente. Verifique se está pronto espetando um palito. Ele tem que sair seco.
Separadamente esprema o caldo de duas laranjas e mistura com açúcar. Após tirar o bolo, ainda quente, do forno, espete-o com um garfo e jogue a calda rala por cima, para que entranhe do bolo. Com o restante que sobrar da calda, acrescente mais açúcar, e cubra o bolo.

Bolo de Laranja Facílimo

Ingredientes
1 laranja bem madura com casca, picada e sem sementes
4 ovos inteiros
2 xícara de açúcar
¾ xícara de azeite
1 colher (sopa) de fermento em pó

2 ½ xícaras de farinha de trigo

Modo de Preparo
Bata a laranja no liqüidificador com o açúcar, o azeite e os ovos inteiros. Peneire a farinha com o fermento e coloque num recipiente, misturando com o creme obtido no liqüidificador e misture delicadamente. Despeje a massa em uma forma untada
e enfarinhada e asse em forno médio até que, espetando um palito, este saia limpo. Use de preferência laranja de umbigo ou laranja pêra, que não deixam sabor amargo.

Bolo de laranja I

2 ovos(claras em neve)
2 colheres de sopa de manteiga
2 xícaras de chá de açúcar
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de caldo de laranja
1 colher de sopa de fermento em pó

Bata as gemas, junte o açúcar e a manteiga e torne a bater bem.
Depois, junte a farinha de trigo, o fermento, o caldo de laranja e, por último, as claras em neve. Despeje em forma untada e asse em forno quente.

Bolo de laranja II

2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de caldo de laranja
4 ovos
1 colher de chá de fermento

Bata as claras em neve, misture as gemas e o açúcar e torne a bater.
Depois, misture a farinha e o fermento e, por último, o caldo de laranja fervente, sempre mexendo. Torna-se uma massa mole. Leve ao forno para assar em forma untada e polvilhada.

Bolo de Laranja

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de manteiga
2 xícaras de açúcar
1 ½ xícara de suco de laranja
2 colheres (chá) de fermento
2 ovos
1 pitada de sal

Modo de Preparo
Bater a manteiga com o açúcar e as gemas. Misturar o suco de laranja, farinha de trigo, fermento e o sal. Por último as claras em neve. Depois de assado despejar um copo de suco de laranja quente sobre o bolo. O suco de laranja pode ser substituído por leite de coco.

Bolo de legumes e ricota

- Culinarista: Aparecida Rita
ingredientes:
400 gr de abobrinhas
400 gr de beringelas
200 gr de pimentões vermelhos
250 gr de ricota
150 gr de queijo parmesão ralado

60 gr de manteiga
60 gr de farinha de rosca
03 ovos
cebola
alho
salsa
manjericão
sal
nóz moscada
pimenta do reino

modo de preparo:
limpe, lave e corte em cubinhos médios as beringelas, as abobrinhas e os pimentões. reserve. Pique juntos 02 ramos de salsa, 01 ramo de manjericão, ½ cebola e 02 dentes de alho.
refogue-os em fogo brando com 60 gr de manteiga. Junte os legumes e cozinhe-os em fogo moderado por mais ou menos 10 minutos.
despeje-os em uma tigela, deixe esfriar e junte a ricota passada por peneira, o queijo ralado, os ovos, a farinha de rosca e tempere com o sal a pimenta do reino e noz moscada. misture com uma colher de pau e acomode em uma forma retangular bem untada com manteiga e polvilhada com farinha de rosca.
Leve ao forno quente pré-aquecido por mais ou menos 40 minutos.
desenforme-o decore a gosto e sirva cortado em fatias, banhado no molho de tomates aromatizado com manjericão.
rendimento: 06 porções -(uso acompanhamento)

Bolo de leite de coco da Rosheila

3 xíc de açúcar
3 xíc de far de trigo
1 vidro pequeno de leite de coco
a mesma medida de leite
3 colh de sopa de margarina
6 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó
Bater o açúcar , a margarina e as gemas até branquearem. Despejar a farinha, o leite de coco e o leite
Em seguida, acrescentar as claras em neve e mexer bem com uma colher. Por último, juntar o
fermento em pó.
Assim que o bolo sair do forno, despejar com uma colher, aos poucos, 1 copo de água misturada a 1
copo de açúcar.

Bolo de Leite Piscar de Olhos
Cybercook

- 3 xícaras de leite de gado
- 1 garrafinha de leite de coco(200 ml)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bata todos os ingredientes no liqüidificador durante 3 minutos. Forma untada e polvilhada, forno quente por 40 minutos.

Prático e gostoso!

Bolo de Limão
Jurandyr Affonso
6 ovos inteiros
1 xícara de chá de açúcar
1 pacote de fécula de batata

2 colheres de sopa de farinha de trigo
1 pitada de sal
1 colher de sopa rasa de fermento em pó
Massa
Modo de preparo
Bata os ovos inteiros com o açúcar por 10 minutos. Depois junte os demais ingredientes já peneirados delicadamente.

Mousse de limão
2 latas de leite condensado
2 latas de creme de leite sem soro
1 xícara de chá de suco de limão
½ xícara de chá de água
1 colher de sopa de gelatina sem sabor hidratada e dissolvida.
Bata tudo no liqüidificador
Calda
1 litro de água
500 g de açúcar
Cravo e canela
½ xícara de chá de rum

Bolo de liquidificador da Dirce Lourenzon

2 colh de sopa de manteiga
1 ½ xíc de açúcar
1 copo de leite
3 ovos inteiros
3 xíc de farinha de trigo
1 colh de sopa de fermento em pó
100 g de coco ralado fresco
Bater tudo no liquidificados, menos o fermento em pó. Assar em forma untada e polvilhada e cobrir ainda quente com a seguinte calda:
1 ½ xíc de açúcar e 1 xíc de leite misturados. Salpique o coco ralado e leve de volta ao forno ainda quente.mas desligado.

Bolo de maçã

4 xícaras de maçã ralada
1 xícara de passas
1 xícara de nozes
2 xícaras de açúcar
2 ovos
1/2 xícara de óleo
2 colheres (chá) de bicarbonato de sódio
2 colheres (chá) de essência de baunilha
2 colheres (chá) de canela
1 pitada de sal
2 xícaras de farinha de trigo

Misture todos os ingredientes (menos a farinha) sem bater. Por último, junte a farinha e misture. Distribua em uma fôrma de pudim de 22 cm de diâmetro untada. Leve ao forno médio (180ºC), preaquecido, por aproximadamente 35 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Para 10 a 12 pessoas

Bolo de farinha de tapioca

6 ovos
3 xícaras de farinha de tapioca

2 xícaras de açúcar
1 xícara de manteiga derretida
1 coco ralado(pela parte de trás)
1 xícara de leite de coco

Bata as claras em neve. Acrescente o açúcar e bata até alcançar o ponto de suspiro. Junte as gemas e bata mais um pouco. Ponha o leite de coco, o coco ralado, a manteiga e, por último, a farinha de tapioca. Misture bem com a colher de pau. Leve ao forno quente em forma amanteigada e polvilhada com farinha de trigo.

Bolo de farinha

11 colheres de sopa de farinha de mandioca
11 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de fermento
4 ovos
1 coco(leite sem água)
1 pitada de sal

Bata o açúcar com a manteiga até ficar um creme, junte as gemas, depois a farinha, o leite, o sal, o fermento e, por último, as claras em ponto de neve. Asse em forno quente.

Bolo de Fécula

Cybercook

- 3 ovos separados (claras em neve)
- 250 g de gordura de coco
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 pacote de fécula de batata

Bata as gemas com a gordura e o açúcar, na batedeira. À mão, acrescente a fécula de batata, sem bater. Por último, adicione as claras em neve, misturando levemente. Leve ao forno em assadeira untada. Assa muito rapidamente. Se quiser, também pode fazer em forminhas e guardar em lata fechada.

Bolo de frutas

Ingredientes:
200 g de manteiga ou margarina
5 xícaras de farinha de trigo
6 ovos (3 com clara e 3 sem clara)
l colher de sopa bem cheia de fermento em pó

Modo de fazer:

Misture bem os ingredientes da massa. Retire 3 colheres de sopa da massa e acrescente a ela 2 colheres de sopa de chocolate em pó. Misture bem. Unte uma assadeira. Forre-a com papel impermeável e unte este com bastante manteiga. Unte também os lados da assadeira. Coloque a metade da massa branca na assadeira. Descasque 2 ou 3 maçãs e corte em gomos de l cm. Corte 9 bananas prata maduras ao comprido e pique 200 g de ameixas pretas em calda. Junte l00 g de passas. Coloque a metade destas frutas sobre a massa, na assadeira. Polvilhe com um pouco de açúcar e canela. Cubra com rolinhos da massa de chocolate. Em seguida coloque a outra metade da massa branca. Finalmente, cubra com as frutas restantes. Leve ao forno previamente aquecido para assar.

Bolo de Frutas Secas

Cybercook

- 1 xic. (chá) de farinha de trigo
- 1 xic. (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xic. (chá) de açúcar mascavo
- 1 xic. (chá) de leite desnatado
- 1 ovo
- 2 colhs. (sopa) de margarina light
- 1/3 xic. de uvas passas
- 1/2 xic. de nozes picadas
- 1/2 xic. de damascos picados
- 4 colhs. (chá) de fermento em pó

Bata o açúcar e o ovo. Acrescente o leite e a margarina, aos poucos mexendo sempre. Em outra tigela, misture as farinhas e as frutas secas. Junte as duas misturas.
Despeje a massa em uma forma de bolo inglês, untada. Leve ao forno médio, preaquecido até corar.

Bolo de Fubá com Coco

Ingredientes:
4 ovos
3 xícaras de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (chá) de sal
3 xícaras de leite
9 colheres (sopa) de fubá
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 coco ralado

Modo de Preparo
Bater no liqüidificador os ovos e a metade do leite, acrescentar o restante dos ingredientes e tornar a bater. Levar ao forno até ficar bem corado.

Bolo de Fubá com Mel

Ingredientes:
l l/3 xícara de farinha de trigo
l colher de sopa de fermento em pó
de xícara de fubá fino
ovos ligeiramente batidos
de xícara de leite
de xícara de mel
de xícara de manteiga ou margarina

Modo de fazer:
Misture a farinha e o fermento. Adicione o fubá. + parte, junte os ovos, o leite, o mel e a manteiga ou margarina e bata bem. Acrescente à mistura de farinha e bata muito bem. Asse em forma redonda, untada, em forno quente 200 graus, preaquecido, por uns 30 minutos.

Bolo de Fubá cremoso

Cybercook

- 2 colheres das de sopa de manteiga
- 4 xícaras das de chá de leite

- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras das de chá de açúcar
- 2 xícaras das de chá de fubá
- 2 colheres das de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres das de sopa de amido de milho
- 1 pacote de 50 grs de queijo ralado
- 1 colher das de sopa bem cheia de fermento em pó

Bater todos os ingredientes no liqüidificador. Despejar num assadeira untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e levar ao forno quente.

Bolo de Fubá Cremoso

Ingredientes
1 xícara de fubá
3 xícaras de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
1 pires de queijo ralado
4 xícaras de leite
4 ovos
2 colheres (sopa) margarina
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo
Misture todos os ingredientes secos, por último o leite, os ovos batidos e a margarina derretida. Unte a forma e leve ao forno quente

Bolo de fubá diet

- Silvana Costa - fone: 69.18.14.99
3 ovos
3 colheres /s rasa de margarina light
2 colheres /s rasa de multi adoçante
1 xícara de fubá peneirado
1 xícara de farinha de trigo peneirada
½ xícara de chá de leite de coco light
1/3 de xícara de chá de leite desnatado
1 colher de sopa rasa de fermento em pó
Margarina light para untar e farinha de trigo para polvilhar

Modo de preparar
Bata as gemas, o multi adoçante e a margarina light até obter um creme claro. Acrescente o fubá misturado com a farinha de trigo e o fermento, alternando com o leite de coco e o leite desnatado. Reserve. Bata as claras em neve e misture-as delicadamente à massa. Unte uma forma média com margarina light e farinha de trigo. Coloque a massa e leve para assar em forno médio por aproximadamente 35 minutos.

Bolo de Fubá:

Ingredientes:
- 2 copos de açúcar
- 4 ovos
- 1 copo de leite de vaca
- 1 garrafinha de leite de cocô serigy
- 2 tabletes de claybom

- 1 copo de farinha de trigo
- 2 copos de fubá
1 colher, das de sopa, de pó royal

Modo de Preparo:
Bata o claybom com açúcar até formar um creme. Junte as gemas e
continue batendo até obter consistência cremosa. Acrescente o leite de vaca e o leite de cocô. Misture bem e coloque a farinha de de trigo, o fubá e o pó royal, batendo bem até fazer "bolha". Finalmente coloque as claras em neve. Unte e enfarinhe uma forma. Despeje a mistura e coloque-a no forno quente por 20 a 30 minutos.

Bolo de Fubá

Ingredientes:
- 2 copos de açúcar
- 4 ovos
- 1 copo de leite de vaca
- 1 garrafinha de leite de cocô serigy
- 2 tabletes de claybom
- 1 copo de farinha de trigo
- 2 copos de fubá
1 colher, das de sopa, de pó royal

Modo de Preparo:
Bata o claybom com açúcar até formar um creme. Junte as gemas e continue batendo até obter consistência cremosa. Acrescente o leite de vaca e o leite de cocô. Misture bem e coloque a farinhade de trigo, o fubá e o pó royal, batendo bem até fazer "bolha". Finalmente coloque as claras em neve.
Unte e enfarinhe uma forma. Despeje a mistura e coloque-a no forno quente por 20 a 30 minutos.

Bolo de fubá macio

>2 ovos
>2 colheres(sopa) de margarina
>2 colheres de óleo
>1 copo de leite
>2 xícaras de açúcar
>2 copos de fubá
>2 copos de farinha de trigo
>1 colher de Royal

Coloque os ovos e o açúcar para bater e, em seguida, o óleo e a margarina.
Depois, bata muito bem o restante dos ingredientes.

Bolo de goiaba com requeijão

Ingredientes:
3 xícaras de farinha de trigo
3 1/2 colheres de chá de fermento em pà
3/4 de xícara de manteiga ou margrina
l l/2 xícara de açúcar
3 ovos bem batidos
3/4 de xícara de leite
l colher de chá de baunilha

Misture farinha e o fermento. Bata a manteiga. Junte o açúcar aos poucos batendo bem. Junte os ovos bem batidos e bata mais um pouco. Junte a farinha com o fermento alternadamente com o leite batendo bem. Junte a baunilha. Coloque a mistura em duas formas redondas de uns 22 cm de diâmetro untadas e polvilhadas com farinha.

Recheio:
2 vidros de requeijão
l xícara de doce de goiaba cremoso

Modo de fazer:
Asse o bolo em forno moderado uns 40 minutos ou até que enfiando um palito ele saia limpo. Deixe esfriar, desenforme. Misture o requeijão com o doce de goiaba. Cubra um dos bolos com um pouco de recheio. Coloque outro bolo por cima e cubra tudo com a mistura.

Bolo de chocolate e mel

Ingredientes:
l/4 de xícara de manteiga ou margarina amolecida
3/4 de xícara de açúcar
l/2 xícara de mel
l/2 colher de chá de extrato de baunilha
2 ovos separados
120 g de chocolate meio amargo derretido
2 xícaras de farinha de trigo
l colher de chá de fermento em pó
l/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
l/2 xícara de iogurte natural ou tradicional
l/2 xícara de leite escaldado e morno

Para cobertura de açúcar:
2 xícara de açúcar de confeiteiro
l/2 colher de chá de extrato de baunilha
2 colheres de sopa de água

Modo de fazer:
Bata a manteiga ou margarina com l/2 xícara de açúcar e o extrato
de baunilha. Adicione as gemas e bata bem. Acrescente o chocolate já frio, misturado com o mel aos poucos. Junte então os ingredientes secos, alternadamente com o iogurte, e bata até ficar liso. Bata as claras em neve e adicione l/4 de xícara de açúcar aos poucos, batendo até ficar bem firme e lustrosamente.
Acrescente esta mistura à massa de chocolate e mexacuidadosamente. Adicione o leite escaldado morno e coloque em uma forma de buraco no meio untada.
Asse em forno moderado l70 graus por uns 30 minutos. Enquanto
esfriar, prepare a cobertura de açúcar de confeiteiro. Misture o açúcar, o extrato de baunilha e a água e mexa até ficar liso. Cubra o bolo imediatamente.

Bolo de Chocolate e Morango

Comece preparando a massa: coloque na batedeira os ovos, o açúcar e bata até dobrar de volume. Reduza para o mínimo a velocidade da batedeira e junte aos poucos a farinha de trigo, o fermento, o leite e a margarina. Despeje a massa numa fôrma redonda, untada e enfarinhada e asse em forno pré-aquecido por cerca de 40 minutos.

Enquanto o bolo assa, prepare o recheio: leve ao banho-maria o chocolate branco com a metade do creme de leite, e misture até que o chocolate derreta completamente. Junte o licor, a gelatina dissolvida em 2 colheres (sopa) de água fria e deixe esfriar.

Lave e pique os morangos (reserve os mais bonitos para decorar) e misture-os ao creme já frio, juntamente com 1 xícara (chá) de chantilly.

Montagem: corte o bolo ao meio e recheie fartamente com o creme de chocolate branco e morangos. "Tampe" o bolo e decore a superfície e laterais com o chantilly restante e os morangos reservados.

O que eu preciso ter?
Massa: 5 ovos, 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, ½ xícara (chá) de leite quente, 1 colher (sopa) de margarina.

Recheio e Cobertura: 250g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto, picada, 1 xícara (chá) de creme de leite fresco, 1 colher (sopa) de licor de cerejas, 1 colher (chá) de gelatina em pó, sem sabor, 750g de morangos, 3 xícaras (chá) de chantilly.

DICA: • Para conseguir esse visual caprichado, faça assim: coloque 2/3 do chantilly sobre o bolo e espalhe com a ajuda da lâmina de uma faca ou pá de bolo, para ficar bem lisinho. Faça os "cordões" de chantilly usando um saco de confeitar com bico tipo pitanga, tamanho médio. Deixe para colocar os morangos momentos
antes de servir, evitando assim que eles "manchem" o bolo.

Bolo de chocolate especial

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio
ingredientes -
06 ovos separados (gema e clara)
06 colheres de sopa de margarina ou manteiga
02 xícaras de chá de açúcar
01 colher de sopa de essência de baunilha
01 xícara de chá de chocolate meio amargo picado
02 colheres de sopa de chocolate em pó
01 xícara de chá de leite
01 xícara de chá de farinha de rosca
1.1/2 xícara de farinha de trigo
01 colher de fermento em pó
modo de preparo:
bata as gemas com a margarina, o açúcar e a baunilha até
ficar fofo e clarinho.
derreta o chocolate em barra e reserve.
forme uma pasta com o chocolate em pó e o leite. acrescente o
restante do leite e o chocolate em barra derretido.
misture as farinhas e o fermento e incorpore na massa
alternados com o leite achocolatado. leve para assar.

Bolo de Chocolate Êxtase
Cybercook
Pode-se preparar este bolo usando uma forma de coração. Caso você não tenha este tipo, use uma forma quadrada e outra redonda e monte o bolo como mostra a figura ao lado.

INGREDIENTES

Bolo de Chocolate
4 ovos grandes
2 xícaras de açúcar
2/3 de xícara de farinha
1 ½ colher de chá de fermento em pó
1/4 de xícara de chocolate em pó

Bata os ovos com açúcar em alta velocidade, por cerca de 5 minutos. Misture a farinha de trigo, o fermento e o chocolate; adicione os ovos batidos. Despeje esta massa em uma

forma de cerca de 25 cm, untada e salpicada com farinha. Leve a massa ao forno a uma temperatura de 160°, por cerca de uma hora ou até que o bolo comece a se separar das bordas da forma. Tire o bolo da forma enquanto ainda está morno. Envolva em filme
plástico e coloque no freezer.

Creme de chocolate e manteiga
cerca de 1 1/3 xícara de açúcar
3/4 de xícara de claras
350 g de manteiga cremosa
1 colher de chá de baunilha
200 g de chocolate meio amargo, derretido
Coloque o açúcar e as claras em banho-maria e aqueça até que o açúcar dissolva. Bata em alta velocidade até que o merengue forme picos. Gradualmente, acrescente a manteiga cremosa e continue a bater. Por fim, ponha a baunilha e o chocolate derretido e misture até que fique homogêneo.

Creme com chantilly
1 ½ xícara de chantilly
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de baunilha
Misture o creme, o açúcar e a baunilha e bata em alta velocidade, até que forme picos.

MODO DE PREPARAR
Corte horizontalmente o bolo gelado em três partes. Espalhe um terço do creme de manteiga sobre a primeira camada. Posicione a segunda camada e espalhe mais um terço do creme, reservando a última parte para decoração. Coloque a terceira camada. Cubra
todo o bolo, inclusive as laterais, com o creme de chantilly. Decore a parte central do bolo com lasquinhas de chocolate meio amargo. Use um saco de confeitar com ponta de tamanho médio, em forma de estrela, e faça pequenas rosas ao redor da circunferência do bolo, usando o restante do creme de manteiga. Finalmente, coloque quadradinhos de chocolate nas laterais do bolo. Para fazer estes quadradinhos, espalhe uma fina camada de chocolate meio amargo derretido sobre papel manteiga e, a seguir, coloque no
refrigerador para endurecer. Corte o chocolate em quadradinhos de cerca de 3 cm².
A receita do mês de fevereiro foi retirada do "Sugarplums".

Bolo de chocolate Nestlé da Itaci

Massa:
2 xíc de açúcar
1 xíc de chocolate em pó
3 xíc de chá de farinha de trigo
1 colh de sp rasa de fermento em pó
1 colh de chá de bicarbonato
1 xíc de óleo
2 ovos
Cobertura:
½ xíc de chá de açúcar de confeiteiro
2 colh de sopa de chocolate
1 colh de sp de leite
Peneire a farinha, o fermento e o bicarbonato numa tigela grande.
Junte o óleo e os ovos ligeiramente batidos e misture tudo com 2 xíc de chá de água fervente. Despeje numa forma retangular (22x33cm)untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, assando em forno quente. Por cerca de 25
minutos. Faça a cobertura, peneirando o açúcar com o chocolate
numa vasilha. Junte o leite e misture bem. Espalhe sobre o bolo ainda quente e corte em quadradinhos para servir.
Rendimento: 28 pedaços.

Bolo de chocolate sapeca
- Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes
1 ½ xícara de chá de chocolate meio amargo picado
1 xícara de chá de maionese
2 colheres de sopa de mel (karo)
6 gemas
2 xícaras de chá de açúcar
1 colher de sobremesa de baunilha
3 ½ xícaras de chá de farinha de trigo
½ xícara de chá de chocolate em pó
1 colher de sopa de fermento em pó
6 claras
1 pitada de sal

Modo de preparar
Leve ao fogo o chocolate picado, o mel e a maionese para derreter. Bata as gemas, o açúcar e a baunilha na batedeira até virar um creme esbranquiçado. Junte o chocolate derretido e continue batendo. Peneire a farinha, o chocolate em pó e o fermento e alterne na massa junto com o leite. Bata as claras em neve com o sal e incorpore na massa.

Bolo de Chocolate

Ingredientes
1 copo (200 g) de iogurte natural
6 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de manteiga sem sal
5 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de bicarbonato
1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo
Numa tigela, misturar o iogurte natural com o chocolate. Bater as claras em neve. Misturar noutra vasilha as 5 gemas com a manteiga, batendo bem. Acrescentar o açúcar, a farinha, o bicarbonato, o fermento e o iogurte com chocolate, misturando bem. Por último as claras em neve. Assar em forno médio. Se quiser rechear, corte ao meio e use o recheio que preferir.

Bolo de Claras
- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes:
1 xícara de chá de margarina
2 xícaras de chá de açúcar
1 xícaras de chá de leite
1 colher de sobremesa de baunilha
3 xícaras der há de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
½ colher de chá de sal
5 claras

Modo de Preparo:
Bata a margarina com o açúcar e um pouco de leite até clarear.
Misture o fermento com a farinha de trigo e alterne na massa com a baunilha e o restante do leite.
A parte bata as claras em neve com o sal.
Encorpore na massa e leve para assar em forma untada e polvilhada.

Bolo de Coca-cola

Ingredientes
4 ovos
11/2 copo de açúcar
1 copo de coca-cola
2 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo
Bata bem as gemas com o açúcar. Acrescente a coca-cola, a farinha e o fermento.
Misture tudo. Adicione lentamente as claras em neve. Despeje a massa em uma assadeira retangular e leve ao forno préviamente aquecido em temperatura média.

Bolo de Coca Cola e Ameixa

>4 ovos
>2 1/2 xícaras de açúcar
>3 colheres de chocolate
>3 1/2 xícaras de trigo
>3 colheres de manteiga
>2 colheres de óleo
>200g de ameixa picada
>1 garrafinha de coca-cola (300ml)
>1 colher de pó royal

Bater a gema com a manteiga, ólo e açúcar até obter um creme fofo.Acrescentar a coca-cola e o trigo. Em seguida o chocolate dissolvido num pouco de leite e as ameixas. por fim as claras em neve e o fermento. Despejar numa forma untada e assar.

Bolo de coca-cola

3 xícaras de farinha de trigo
2 1/2 xícaras de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de Nescau
5 ovos
1/2 colher de sopa de raspa de limão
1 colher de sopa de fermento
100 g de ameixa picada
1 copo de coca-cola

Bata a manteiga com o açúcar, em seguida as gemas, a farinha de trigo, o Nescau, o fermento, as raspas de limão, a coca-cola e as claras em neve. Coloque as ameixas dentro da massa. Leve a assar.

Calda

1 copo de água
3 colheres de sopa de Nescau
1 colher de sopa de manteiga
7 colheres de sopa de açúcar

Dê uma fervura e jogue sobre o bolo já assado, ainda na forma. A calda deve ser rala. Só tire da forma quando estiver bem frio.

Bolo de coco da mamae

Colocar na vasilha grande da batedeira:
6 xícaras de café de farinha de trigo
6 xícaras de café de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de manteiga
1 xícara de chá de coco ralado
1 xícara de chá de leite fresco
4 ovos
Bater rapidamente, levar ao forno em assadeira untada. Retirar do fogo e, enquanto quente, despejar
por sobre o bolo uma lata de leite condensado misturado ao restante do coco ralado. Apertar com uma
colher e servir só no dia seguinte.

Bolo de creme da Alcinda

100 g de margarina
1 xíc de açúcar
18 colh de sp de farinha de trigo
1 cl de sopa de fermento em pó
1 gema
1 cl de suco de limão
Amassa-se a margarina com um garfo, mistura-se a gema, o suco de limão e vai-se fazendo uma
farofa com o restante dos ingredientes secos.
Creme
À parte, mistura-se:
1 lata de creme de leite
1 lt de leite condensado
2 colh de sp de maisena
1 gema
2 colh de sp de margarina
Unte a forma, ponha metade da farofa, o creme e o restante da farofa.

Bolo de Creme de leite da Tia Sandra e Tia Luna

- 250 gr. de manteiga
- 3 xicaras de açúcar
- 6 ovos
- 1 lata de creme de leite (com soro)
- 1 pacote de queijo ralado (pequeno)
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colherinha de fermento em pó

Bata a manteiga com o açúcar, em seguida as gemas e o creme de leite, aos poucos a farinha de trigo, por último o queijo ralado, o fermentoe as claras em neve.

Bom apetite!!!!!

Bolo de Damasco sem farinha
Cybercook

- 8 ovos (claras em neve)
- 300 g de nozes moídas

- 1 copo de açúcar não muito cheio
- 100 g de passas
- 250 g de damasco
- 250 g de ameixas pretas
- 1 cálice de licor (opcional)
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó

Bater no processador o damasco, as passas e as ameixas. Reserve.
Bata as gemas com o licor e acrescente o açúcar. Junte ao que foi processado. Bata as claras em neve e junte as nozes e acrescente ao que já foi batido. Coloque o fermento e use uma forma untada.
Vai ao forno.

Bolo de castanhas do Pará

100g de castanhas do Pará raladas e torradas
75g de margarina
1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
4 claras não batidas
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de essência de amêndoas
1 colher de chá de baunilha
1/2 xícaras de chá de leite

Bata a margarina com açúcar, essências e claras uma a uma. Junte a farinha, sal e castanhas.
Acrescente o fermento e por fim o leite. Leve a assar em forma untada e polvilhada em forno quente e depois de assado, polvilhe com açúcar de confeiteiro. Deixe esfriar totalmente, antes de embrulhar e congelar.

Bolo de castanhas do Pará

100g de castanhas do Pará raladas e torradas
75g de margarina
1 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
4 claras não batidas
2 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá de fermento em pó
1/2 colher de chá de sal
1/2 colher de chá de essência de amêndoas
1 colher de chá de baunilha
1/2 xícaras de chá de leite

Bata a margarina com açúcar, essências e claras uma a uma. Junte a farinha, sal e castanhas. Acrescente o fermento e por fim o leite. Leve a assar em forma untada e polvilhada em forno quente e depois de assado, polvilhe com açúcar de confeiteiro. Deixe esfriar totalmente, antes de embrulhar e congelar.

Bolo de cenoura

250 g de cenoura ralada
5 colheres de sopa de farinha láctea
3 colheres de sopa de Nescau
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de manteiga derretida
4 ovos
1 colher de chá de óleo
1 colher de chá de fermento em pó

Misture todos os ingredientes, deixando por último a manteiga derretida. Leve ao forno em forma untada.

Bolo de Cenoura

Ingredientes
3 ovos
1 xícara de óleo
2 xícaras de cenouras picadas (crua)
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo
Bater no liqüidificador os 3 primeiros ingredientes, depois misturar em uma bacia com os demais ingredientes.

Cobertura
2 colheres de sopa bem cheias de margarina
6 colheres de sopa de açúcar
6 colheres de sopa de chocolate em po
2 colheres de sopa de leite quente
Bater até ficar cremoso e espalhar sobre o bolo ainda quente. (facílimo de fazer e delicioso)

Bolo de cenoura mesclado

- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio
ingredientes:
4 cenouras picadas
1 xícara de requeijão de óleo
6 ovos inteiros
1 pitada de sal
3 xícaras de chá de açúcar
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara chá de fubá
1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó
modo de preparo:
descasque as cenouras e pique, coloque no liqüidificador e junte os ovos, o óleo bata até triturar bem, acrescente o açúcar aos poucos e bata até misturar.
em uma vasilha coloque a farinha de trigo, o fubá e o fermento e vá incorporando a mistura já batida no liqüidificador, mexendo sempre. coloque um pitada de sal e misture bem.
leve para assar em forma untada.

Bolo de cenoura (salgado)

Massa Básica:
Ingredientes:
12 col. (sopa) de farinha de trigo
2 xíc. (chá) de leite

2 ovos
1 col. (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal e pimenta do reino
queijo ralado à vontade

Modo de Fazer:
Bater tudo no liquidificador.

Recheio:
Ingredientes:
cenoura picada em tirinhas
azeitona
cebolinha verde
pimentão
tomate...

Modo de Montar:
Em pirex untado com manteiga, coloca-se a massa, depois recheio, depois massa. Por cima, polvilhe com queijo ralado à vontade. Assar.

Bolo de Cenoura

Ingredientes
3 ovos
1 xícara de óleo
2 xícaras de cenouras picadas (crua)
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo
Bater no liqüidificador os 3 primeiros ingredientes, depois misturar em uma bacia com os demais ingredientes.

Cobertura
2 colheres de sopa bem cheias de margarina
6 colheres de sopa de açúcar
6 colheres de sopa de chocolate em po
2 colheres de sopa de leite quente
Bater até ficar cremoso e espalhar sobre o bolo ainda quente. (facílimo de fazer e delicioso)

Bolo de Cerveja da Antartica

Ingredientes
5 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de gordura vegetal
2 colheres (sopa) de fermento
1 copo mal cheio de Cerveja Munchen Antarctica
3 ovos
10 cravos-da-índia
passas

Modo de Fazer:
Misture a farinha de trigo com o açúcar e o fermento. Junte depois

os ovos batidos com as claras em neve. Adicione os cravos e as passas, batendo muito bem. Ponha a margarina e a gordura vegetal. Por último junte a Cerveja Munchen e continue a bater até formar bolhas. Fôrma untada e forno bem quente.

Bolo de cerveja e recheio de frutas
- culinarista: isamara carnelóz amâncio
ingredientes:
06 gemas
250 gr de margarina
2.1/2 xícaras de chá de açúcar
2.1/2 xícara de chá de farinha de trigo
01 colher de sopa de fermento em pó
01 xícara de chá de cerveja
06 claras em neve
modo de preparo:
bata as gemas com a margarina e o açúcar até ficar leve. peneire a farinha com o fermento. alterne na massa a mistura de farinha com ½ xícara de cerveja. desligue a batedeira e misture a cerveja na massa delicadamente, por último incorpore as claras em neve.
recheio de frutas:
1º
01 abacaxi grande picado
250 gr de creme de leite fresco
02 colheres de sopa de açúcar
modo de preparo:
misture todos os ingredientes e leve para gelar
2º
01 lata de pêssego em calda
½ lata de leite condensado
chantily o suficiente
modo de preparo:
pique o pêssego e peneire, misture o leite condensado cozido, adicione chantily o suficiente.

Bolo de chocolate

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
1 xícara de Nescau
1 xícara de leite de coco
1 xícara de manteiga
2 colheres de chá de fermento
4 ovos

Bata o açúcar com a manteiga, depois coloque as gemas, batendo sempre. Peneire junto o Nescau, o fermento e a farinha de trigo e acrescente alternadamente com o leite. Por último, adicione as claras em neve.

Glacê

1 xícara de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de leite
1 xícara de Nescau

Misture tudo e leve ao fogo baixo. Quando estiver espumando quase

em ponto de bala, tire do fogo, bata bem e despeje por cima do bolo.

Recheio

Prepare um creme com 200 g de ameixa, um pouco de açúcar e água.
Mexa no fogo.

Bolo de Chocolate Branco e cerejas

Derreta o chocolate branco em banho-maria (ou no microondas, na potência média) e deixe esfriar. Bata a margarina com as gemas e o açúcar até obter um creme fofo. Junte o chocolate branco derretido e frio, o queijo ralado, a farinha de trigo e o fermento, alternando com o leite. Misture bem com uma colher de pau e acrescente as raspas de limão e as cerejas picadas. Bata as claras em neve e misture-as delicadamente à massa. Unte e enfarinhe uma fôrma de buraco no
meio de tamanho médio e asse por aproximadamente 40 minutos (para verificar se o bolo já está assado, introduza um palito na massa: ele deve sair bem seco). Desenforme sobre o prato em que for servir e polvilhe com o açúcar de confeiteiro.
Sirva frio, na hora do lanche.

Rendimento: 10 a 12 porções.

O que eu preciso ter?
200g de Cobertura de Chocolate Branco Garoto, picada, 3 colheres (sopa) de margarina, 1 xícara (chá) de açúcar, 4 ovos (claras e gemas separadas), 3 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado, 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 xícara (chá) de leite, raspas de 1 limão, 1 xícara (chá) de cerejas picadas, açúcar de confeiteiro para polvilhar.

Bolo de Chocolate com Abobrinha

Ingredientes:
2 1/2 xícaras de farinha de trigo
l/2 xícara de chocolate em pó
2 l/2 colheres de chá de fermento em pó
l colher de chá de bicarbonato de sódio
l colher de chá de canela
3/4 de xícara de manteiga ou margarina a temperatura ambiente
2 xícaras de açúcar
3 ovos
2 colheres de chá de baunilha
2 colheres de chá de casca de laranja ralada
2 xícaras de abobrinha ralada no ralo grosso
l/2 xícara de leite
l xícara de castanhas do Pará picadas

Modo de fazer:
Misture a farinha e trigo, o chocolate, o fermento, o bicarbonato
de sódio e a canela e reserve. + parte, bata a manteiga com o açúcar até ficar cremoso. Acrescente os ovos um a um, batendo muito bem depois de cada adição. Acrescente a baunilha, a casca de laranja e a abobrinha, alternando tudo com leite e mexendo bem. Por fim, acrescente as castanhas do Pará. Despeje numa forma de buraco no meio untada e asse em forno moderado l70 graus durante mais ou menos l hora, até que, ao enfiar um palito no bolo, ele saia limpo. Deixe esfriar
durante l5 minutos e desenforme. Dá l0 a l2 porções.

Bolo de chocolate com sementes de papoula

Cecília Biju - fone: 297 11 68

100 g de chocolate meio amargo

100 g de manteiga sem sal
¾ xícara de açúcar
6 ovos separados
2 colheres /s de farinha de rosca
½ xícara de uvas-passas maceradas ao rum
150 g de papoula triturada
casca ralada de 1 limão
modo de preparar o bolo
-bater a manteiga com o açúcar até obter um creme fofo.junte as gemas uma a uma, e sem parar de bater, junte a casca do limão, o chocolate e a farinha de trigo. retire da batedeira, junte as passas, a semente de papoula e as claras em neve mole.mexa delicadamente.
asse em forno pré-aquecido, 180º graus por mais ou menos 40 minutos.
recheie com a geléia e cubra com o creme de ganache.
recheio
geléia de damasco
cobertura creme ganache
150 g de chocolate derretido
200 ml de creme de leite fresco
1 colher (sopa) de rum
misture tudo muito bem

Bolo de chocolate Da. Anair

2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de açúcar
1 xícara de chocolate em pó
1 ½ xícara de farinha de trigo
2 ovos
1 pitada de sal
3 colheres de chá rasas de fermento
½ xícara de leite
Bate-se bem a manteiga com o açúcar e o chocolate em pó. Em seguida, adiciona-se as gemas e um pouco de leite para amolecer a massa. Acrescenta-se os ingredientes peneirados e misture bem. Por último, junte as claras em neve e coloque no forno em forma rasa.
Glacê:
1 xícara de açúcar e ½ de chocolate em pó. Misturar bem e juntar um pouco de água quente para formar uma pasta não muito fina. Espalhar no bolo quente. Cortar em quadradinhos.

Bolo de Chocolate

Prepare a massa: bata a margarina com o açúcar e as gemas até formar um creme bem fofo. Sobre este creme peneire a farinha de trigo, o Chocolate em Pó Garoto e o fermento, alternando com o leite. Misture tudo com uma colher de pau, formando assim uma massa homogênea. Por último, bata as claras em neve e misture-as delicadamente à massa. Unte e enfarinhe uma forma redonda média e asse em forno moderado por cerca 40 minutos, ou até que, ao introduzir um palito no centro da massa, ele saia limpo.
Prepare o recheio: coloque o leite condensado, o leite de coco e o coco fresco numa panela média e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até começar a engrossar (cerca de 4 minutos após a fervura). Passe o recheio para uma vasilha e deixe esfriar bem.
Montagem: corte o bolo ao meio e espalhe a metade do recheio de coco. Tampe o bolo e cubra a superfície e laterais do bolo com o restante do recheio. Espalhe sobre o bolo o coco seco tostado e, para finalizar a decoração, faça riscos de chocolate derretido com a ajuda de um saco de confeitar com abertura fina ou com um pequeno cone feito de papel-manteiga.

O que eu preciso ter?
Para a massa: 200g de margarina, 2 xícaras de açúcar , 4 ovos (claras e gemas separadas), 2 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de Chocolate em Pó Garoto , 1 colher (sopa) de fermento em pó, 1 xícara de leite.

Para o recheio e cobertura: 2 latas de leite condensado, 200 ml de leite de coco, 200g de coco fresco, ralado, 100g de coco seco tostado, 100g de Cobertura de Chocolate Garoto, derretida em banho-maria ou microondas.

DICA: • Para que o bolo cresça e asse por igual, a grade deve estar na altura média do forno. Nos primeiros 15 minutos, regule o termostato para temperatura
média/alta, para que a massa cresça. Depois diminua paratemperatura média/baixa, para que ela possa assar por dentro. O cheiro gostoso de chocolate
na cozinha e o teste do palito são os indicadores de que a massa está assada...

Bolo de Chocolate e Avelãs

Prepare a massa: coloque na tigela da batedeira os ovos, o açúcar e bata na por 10 minutos, ou até dobrar de volume. Desligue a batedeira e acrescente a aveia, a farinha de trigo, o fermento, o chocolate picado e as avelãs, misturando com uma colher de pau para ligar os ingredientes. Unte e forre com papel-manteiga uma
fôrma média de aro removível e asse em forno médio por 40 minutos.

Prepare a calda: numa panela pequena coloque 1 xícara (chá) de água, o açúcar e leve ao fogo até ferver. Retire do fogo, junte o Cointreau e deixe esfriar. Prepare o recheio e cobertura: bata a manteiga com o açúcar até obter um creme bem fofo. Junte o rum, o Chocolate em Pó, o creme de leite e misture bem, formando
assim um creme liso e encorpado.

Montagem: desenforme o bolo depois de frio e corte-o duas vezes no sentido horizontal, obtendo assim 3 camadas iguais. Regue a primeira camada com uma parte da calda e espalhe 1/3 do recheio. Repita a operação para a segunda camada e cubra a superfície e laterais do bolo com o restante do recheio.

Rendimento: 12 porções.

O que eu preciso ter?
Para a massa: 6 ovos, 1 xícara (chá) de açúcar, ½ xícara (chá) de aveia em flocos, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento em pó, 50g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, picada, ½ xícara (chá) de avelãs moídas e levemente tostadas.

Para regar: 3 colheres (sopa) de açúcar, ½ xícara (chá) de Cointreau.

Para o recheio e cobertura: 200g de manteiga à temperatura ambiente, 1 ½ xícara (chá) de açúcar de confeiteiro, 2 colheres (sopa) de rum, 1 xícara (chá) de Chocolate em Pó Garoto, 1 lata de creme de leite.

DICA: • Você sabe como forrar a fôrma do bolo com papel-manteiga? Primeiro espalhe uma camada fina e uniforme de margarina no fundo e laterais da fôrma. Recorte um círculo de papel-manteiga, para o fundo, e uma tira única para as laterais, tomando por base o tamanho da fôrma. Encaixe-os na fôrma (a margarina irá ajudar na "fixação") e em seguida despeje a massa. Depois que o bolo assado
estiver e frio, remova o aro da fôrma e puxe delicadamente o papel-manteiga.
Com este cuidado você evita que o bolo "quebre" ou fique "machucado" ao ser desenformado.

Bolo de cacau

Para a massa
75 g de manteiga em temperatura ambiente
200 g de açúcar
4 gemas
1 xícara de leite
180 g de farinha de trigo peneirada
70 g de chocolate em pó peneirado

1 colher (chá) de fermento em pó peneirado
4 claras
1 pitada de sal

Para o recheio
100 g de cacau
100 g de manteiga
125 g de açúcar
125 ml de água
Para a cobertura
4 claras
4 colheres (sopa) de açúcar

Prepare a massa: bata a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme esbranquiçado. Acrescente, aos poucos, o leite alternado com a farinha de trigo, batendo sempre depois de cada adição. Junte o chocolate e o fermento e continue batendo até misturar bem. Bata as claras em neve com uma pitada de sal. Junte à massa e misture delicadamente. Distribua a massa em três fôrmas de 20 cm de diâmetro untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Distribua a massa. Leve ao forno médio (180ºC), preaquecido, por 10 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme.
Prepare o recheio: em uma panela, misture bem os ingredientes e leve ao fogo, mexendo sem parar, até engrossar.
Prepare o suspiro: bata as claras em neve. Junte o açúcar, aos poucos, e bata até obter um suspiro firme.
Num prato de servir, disponha o primeiro disco de massa. Fure com o garfo e espalhe um pouco do recheio. Coloque o segundo disco e repita a operação. Disponha o terceiro disco. Cubra o bolo com o suspiro.
Para 10 a 12 pessoas
Sugestão: se desejar, sirva fatias do bolo aquecidas no microondas e acompanhadas de sorvete de creme

Bolo de Cacau

Prepare a massa: coloque na batedeira os ovos, o açúcar e bata por 10 minutos, ou até dobrar de volume. Desligue a batedeira e acrescente a manteiga derretida, o iogurte e os ingredientes secos peneirados, misturando com uma colher de pau até obter uma massa homogênea. Unte uma fôrma de aro removível, forre-a com papel-manteiga e despeje nela a massa. Leve ao forno pré-aquecido e asse por aproximadamente 45 minutos, ou até que, ao introduzir um palito no centro da massa, este saia limpo.
Enquanto o bolo assa, prepare o recheio: despeje o creme de leite na batedeira, acrescente o açúcar e bata em ponto de chantilly. Reserve 2 xícaras (chá) para cobrir o bolo e no restante acrescente o pistache picado. Misture delicadamente e mantenha na geladeira até o momento de usar.
Para a decoração: bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Acrescente aos poucos o chocolate derretido e misture bem com uma espátula, até ficar homogêneo.

Montagem: corte o bolo duas vezes, no sentido horizontal, obtendo assim 3 camadas. Recheie duas camadas com o creme de chantilly e pistache e cubra a superfície e laterais com o chantilly puro. Coloque o creme de chocolate e manteiga num saco de confeitar e faça pitangas na superfície do bolo, finalizandoa decoração com pistaches inteiros.

Rendimento: 12 porções.

O que eu preciso ter?
Para a massa: 6 ovos, 2 xícaras (chá) de açúcar, 150g de manteiga derretida, 1 copo de iogurte natural (200g), 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 1 xícara (chá) de Cacau em Pó Garoto, 1 colher (café) de bicarbonato de sódio, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Para o recheio: 750ml de creme de leite fresco, 3 colheres (sopa) de açúcar, ½ xícara (chá) de pistache picado fino.

Para a decoração: 100g de manteiga, 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro, 100g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto, derretida, pistaches inteiros.

Bolo de Café e Castanha do Pará

Ingredientes:
5 ovos separados
l/4 de xícara de açúcar
3/4 de xícara de açúcar
2 xícaras de castanhas do Pará picadas
l xícara de farinha de rosca
l colher de sopa de café instantâneo
l colher de chá de fermento em pó
2 colheres de chá de casca de limão

Modo de fazer:
Unte duas formas de bolo de 25 cm de diâmetro e polvilhe com farinha. Bata as claras em neve e adicione o açúcar (l/4 de xícara) aos poucos, batendo sempre. Reserve. Bata as gemas até engrossarem e adicione 3/4 de xícara de açúcar aos poucos, batendo sempre. Junte o café e as castanhas, reservando 3 ou 4 colheres de sopa para enfeitar. Em seguida, acrescente a farinha de rosca, o fermento e a casca de limão. Vá juntando cuidadosamente as claras batidas à mistura e coloque nas formas preparadas. Asse por mais ou menos 25 minutos em forno moderado (l70 graus), ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo.

Calda
l/2 xícara de café forte, coado
l xícara de açúcar
leve ao fogo e cozinhe até chegar ao ponto de fio .

Bolo de Café e Nozes

- 200 gramas de manteiga
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 4 gemas
- 1 xícara de café bem forte (coado)
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 4 claras em neve
- 1 xícara de nozes moídas
- 1 colher de fermento em pó
- geléia de damasco ou de laranja para cobrir

Bata bem a manteiga com o açúcar, acrescentando a seguir as gemas, o café e a farinha. Depois de bem batido, adicione (sem bater) as nozes, as claras em neve e o fermento em pó. Ponha em forma untada e enfarinhada e asse em forno médio. Depois de pronto, cubra com geléia (é bom aquecê-la para que escorra e penetre no bolo).
É MARAVILHOSO!!

Bolo de Banana
- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio
ingredientes
06 gemas
1 ½ xícara chá de açúcar
01 xícara chá de margarina
01 xícara chá de maisena
03 xícaras de chá de farinha de trigo
01 colher sopa de fermento em pó
01 xícara chá de leite
02 xícaras chá de banana picada
06 claras
½ xícara chá de água (use o necessário)
modo de preparar
bata as gemas com o açúcar e a margarina.
misture a maisena, a farinha e o fermento peneirados juntos e reserve.
bata o leite com a banana no liqüidificador.
alterne os ingredientes secos com o leite na massa (sem bater na batedeira).
adicione a água se necessário e por último junte as claras em neve.

Bolo de banana

- Padeiro: Benjamim Abrahão
ingredientes:
300 gr de açúcar
100 gr de margarina
04 ovos
¼ litro de leite
400 gr de farinha de trigo
15 gr de fermento em pó
01 pitada de vanilina
decoração:
06 bananas nanicas
caramelo
modo de preparo:
coloque na batedeira o açúcar, a margarina e os ovos. bata durante 15 minutos. em seguida, adicione o restante dos ingredientes, colocando o fermento por último. bata por mais 15 minutos. reserve. pegue uma forma média, unte-a, corte uma rodela de papel alumínio para forrar o fundo dela, coloque por cima do papel alumínio, caramelo até forrar toda a forma, corte umas 6 bananas nanicas em fatias de comprido e coloque por cima do caramelo.
despeje a massa e leve para assar.
temperatura do forno: 200ºc
duração do forno: 40 minutos aproximadamente.

Bolo de Banana
Cybercook

- 2 ovos separados (claras em neve)
- 2 copos de açúcar
- ½ copo de farinha de matzá
- bananas nanicas (o suficiente)

Bata as gemas com o açúcar, até ficarem fofas. Acrescente a farinha de matzá. Caramelize a forma, cubra com bananas cortadas no sentido do comprimento e despeje a massa por cima. Leve ao forno regular.

Bolo de Banana com Passas

Ingredientes
200 gr margarina
4 ovos inteiros
1 copo de leite
2 ½ xícaras (chá) de açúcar
3 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa0 de fermento
1 xícara (chá) de passas escuras sem sementes
1cálice de vinho do porto
2 bananas nanicas grandes
açúcar e canela para polvilhar
Modo de Preparo

Coloque as passas no vinho por 1 hora.Bata a margarina, os ovos e o açúcar, adicione a farinha e os demais ingredientes. Cubra com as bananas cortadas em fatias. Asse por 30 a 40minutos a 180°

Bolo de banana da Rosheila da Itaci

9 bananas maduras
3 xíc de farinha de rosca
1 ½ colher de fermento em pó
3 ovos
2 xíc de açúcar
½ xíc de chá de óleo
Bater no liquidificador as bananas, as gemas, o açúcar e o óleo.
Misturar tudo em uma vasilha com
com a farinha de rosca e as claras já batidas em neve. Misturar o fermento em pó e levar ao forno.
Untar a assadeira com margarina, polvilhando açúcar e canela.
Assim que sair do forno, espalhar uma
farofa de açúcar e canela.

Bolo de banana da Hycléa

3 ovos
2 xíc de açúcar
2 xíc de farinha de rosca
1 xíc de óleo
6 bananas nanicas maduras
1 cl de sp de fermento em pó

BATEr as 3 claras em neve, misturar as gemas uma a uma. Juntar o açúcar, farinha de rosca e óleo.
Desligar a batedeira e misturar 6 bananas amassadas e o fermento em pó. Assar em forma untada e
polvilhada com farinha de rosca ou trigo.
Bolo de banana I

3 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
3 ovos
1 colher sopa de manteiga
1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento
1 pitada de sal
Canela em pó

Bata o açúcar com a manteiga, junte as gemas, as claras em neve e, por último, a farinha peneirada com o fermento. Adicione o leite e o sal.
Forre o fundo de uma forma com açúcar queimado e bananas cruas em fatias, e polvilhe-as com canela e açúcar. Despeje a massa crua por cima e asse em forno quente. Desenforme depois de frio.

Bolo de banana II

Corte 4 bananas nanicas bem maduras em pedacinhos e bata no liquidificador com 1/2 copo de óleo e 3 ovos inteiros. Derrame a mistura numa vasilha de vidro ou louça, misture 3 xícaras de farinha de rosca, 3 xícaras de açúcar e 1 colher de sopa de fermento em pó. Misture bem e coloque em tabuleiro untado com manteiga e polvilhado com farinha. Asse em forno quente nos 10 primeiros minutos e depois em forno moderado. Depois de assado, retire do forno, polvilhe com açúcar e canela misturados, corte em quadrados e sirva depois de frio.

Bolo de Banana

Ingredientes:
2 copos de açúcar
200 grs de margarina
3 ovos
1 copo de leite
3 copos de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
bananas d'água o suficiente para cobrir o bolo
Canela e açúcar para polvilhar

Modo de Preparo
Bata o açúcar com a manteiga e as gemas, junte o leite e misture. Depois coloque a farinha de trigo e o fermento. Bata bem e acrescente as claras em neve, misturando delicadamente. Coloque a massa numa forma untada, arrume as bananas em fatias por cima e polvilhe com açúcar e canela. Asse em forno moderado até que, espetando um palito, este saia limpo.

Bolo de Avelãs e Amendoas
Indicada por Rodrigo Santiago
Cybercook

Ingredientes:
- 100gr de manteiga líquida
- 150gr de açúcar mascavo
- 6 gemas
- ¼ colher de chá de canela
- raspas de 1 limão
- 100ml de leite
- 2 colheres de sopa de rum
- 250gr de farinha de trigo fina
- 1 ½ colher de fermento
- 100gr de avelãs moídas
- 130gr de amêndoas moídas
- 6 claras

Modo de fazer:
1. Misturar a manteiga, o açúcar, a gema, as raspas de limão. Adicionar o leite e o rum. Depois vai a farinha e o fermento.
2. Pré aquecer o forno em 180°C e untar a forma. Misturar as nozes. Bater a clara em neve e adicionar ambas à massa.
3. Colocá-la na forma e levá-la ao forno por 45 minutos.

Observação: O Rum pode ser substituído por alguma outra bebida destilada ou suco de fruta.
A avelã e amêndoas podem da mesma forma ser substituídas por algum tipo de nozes, porém o sabor ficará um pouco alterado

Variantes:
Assar o bolo numa forma de pão. Cortar em fatias e por creme, morango e pistache sobre as farias.
Pode-se fazer "petit fours", mas o tempo no forno é de 20 minutos.
Outra alternativa é um bolo de cereja. Usa-se a metade dos ingredientes, sem o leite e adiciona-se duas colheres de chocolate em pó. Por numa forma redonda e cobrir com cerejas, doces ou azedas.
Também pode por a massa numa forma retangular e grande e colocar fatias de maçã enfileiradas sobre a massa e assar. Tempo: 40 minutos.

Bolo de aipim cru

1 kg de aipim ralado e espremido
1 coco ralado(pela parte de trás)
3 ovos batidos(clara em neve)
100 g de manteiga
Água de coco
Açúcar a gosto
Um pouco de sal

Misture bem todos os ingredientes, ponha a massa em forma untada e asse em forno quente.

Bolo de aipim I

4 xícaras de aipim ralado
3 xícaras de açúcar
200 g de margarina
1 pacote(pequeno) de queijo parmesão ralado
4 ovos
1 pitada de sal

Bata a margarina, o açúcar e a gema, acrescente o aipim, o parmesão e o sal e, por último, as claras em neve. Asse em forma untada. Não esprema o aipim e não coloque leite.

Bolo de aipim II

2 colheres de sopa de fermento de pão
3 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de leite morno

Misture tudo e deixe crescer.

Depois, bata no liquidificador:

1 prato pequeno de aipim cozido cortado em cubos
1/2 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
1 colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de manteiga

Depois de tudo batido, jogue no fermento e vá pondo farinha de trigo até não pegar nas mãos.

Bolo de aipim III

1 kg de aipim ralado sem espremer
2 xícaras de açúcar
4 ovos
2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de queijo parmesão ralado
1 xícara de leite de coco
1 xícara de bagaço de coco
1 colher de chá de fermento em pó

Bata o açúcar com a manteiga, acrescente as gemas, o aipim, o queijo,
o bagaço de coco, o leite de coco, o fermento e, por último, as claras em neve.

Bolo de Aipim

ingredientes:
3 xícaras de mandioca crua ralada
60 g de manteiga
3 ovos batidos
l xícara de leite de coco
l colher de chá de sal
açúcar a gosto
açúcar e canela

modo de fazer:
Junte l/2 xícara de água fervente à mandioca e passe por peneira para tirar
um pouco da goma. Acrescente a manteiga, os ovos batidos, o leite de coco o
sal e açúcar a gosto. Coloque numa forma de bolo untada e salpique levemen-
te com açúcar e canela. Asse em forno preaquecido, quente, por 60 a 70 minu-
tos. Deixe esfriar um pouco antes de retirar da forma.

Bolo de Ameixa Preta

Ingredientes
400 g de ameixa preta seca em lata
3/4 de xícara de manteiga

l xícara de açúcar
3 ovos
l 3/4 xícara de farinha de trigo
l colher de chá de bicarbonato de sódio
l l/2 colher de chá de canela em pó
l/4 de colher de chá de cravo em pó
l/4 de colher de chá de noz-moscada ralada
l/3 de xícara de leite azedo

Modo de fazer:
Cubra as ameixas com água fervente. Deixe descansar por 30 minutos. Escorra bem. Retire os caroços. Pique as ameixas e meça l xícara. Bata a manteiga com o açúcar. Junte os ovos um a um batendo bem. Misture a farinha, a canela, o bicarbonato, o cravo e a noz-moscada. Junte à mistura de a manteiga alternadamente com o leite azedo batendo bem. Acrescente a ameixa preta picada. Despeje numa assadeira pequena. Asse em forno moderado (l70 graus) por mais ou menos l hora e meia. Corte em quadrados.

Bolo de amêndoas e damasco

Para a massa
12 claras em temperatura ambiente
1 pitada de sal
12 colheres (sopa) de açúcar
12 gemas em temperatura ambiente
2 colheres (chá) de fermento em pó peneirado
3 colheres (sopa) de farinha de rosca
300 g de amêndoas sem pele e moídas

Para o recheio
200 g de damascos
150 g de açúcar

Para a cobertura
1 xícara de água
2 xícaras de açúcar
1 xícara de claras em temperatura ambiente

Prepare a massa: bata as claras em neve com uma pitada de sal. Junte o açúcar, aos poucos, e bata até obter um suspiro firme. Acrescente as gemas uma a uma, batendo bem nos intervalos. Misture o fermento, a farinha de rosca e, por último, as amêndoas, mexendo delicadamente. Distribua a massa em três fôrmas de 20 cm de diâmetro untadas e polvilhadas com farinha. Leve ao forno médio (180ºC), preaquecido, por aproximadamente 10 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Retire do forno e desenforme ainda morno. Deixe esfriar sobre uma grade.
Prepare o recheio: deixe os damascos de molho em água suficiente para cobri-los. No dia seguinte, bata-os no liquidificador. Junte o açúcar e leve ao fogo baixo até dar o ponto de geléia.
Prepare a cobertura: junte em uma panela a água e o açúcar e leve ao fogo, mexendo com uma colher de metal até o açúcar dissolver. Pare de mexer e faça uma calda grossa com a consistência de mel. Bata as claras em neve e junte a calda ainda quente, aos poucos, batendo sempre até amornar.
Disponha um dos discos em um prato e espalhe a geléia de damascos.

Coloque outra camada de bolo e repita a operação. Cubra com o terceiro disco. Acrescente a cobertura e enfeite com amêndoas em lascas.
Para 10 a 12 pessoas

Bolo de amendoim

- Isamara Carnelóz Amâncio - fone: 69.46.28.78
6 gemas
2 xícaras de açúcar
200 g de margarina
½ xícara de amendoim torrado sem pele
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher /s de fermento em pó
200 ml de leite de coco
½ xícara de leite
6 claras em neve

modo de preparar:
bata as gemas com o açúcar e a margarina até clarear. triture o amendoim e junte a farinha de trigo com o fermento. alterne a esta mistura com o leite, o leite de coco e por último incorpore à esta mistura, as claras em neve.
recheio
com recheio: 40 porções

Bolo de Amendoim

Ingredientes
5 ovos
1 ½ xícara (chá) de açúcar
1 xícara de leite morno
1 colher (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 ½ xícara (chá) de amendoim torrado e moído
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo
Bater as claras em neve. Juntar as gemas e, sem parar de bater,acrescente aos poucos o açúcar, o leite morno, a margarina derretida no leite, e a farinha de trigo. Misturar levemente o amendoim torrado e moído e o fermento em pó.

Recheio
1 lata de leite condensado
1 vidro de leite de coco
2 gemas
1 colher (sopa) de margarina
Misture o leite condensado, o leite de coco, as gemas e a margarina. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Corte o bolo ao meio e espalhe o recheio já frio.

Cobertura
2 xícaras (chá) de chocolate em pó 2 colheres (sopa) de margarina 2 colheres (sopa) de leite Leve ao fogo o chocolate em pó, a margarina, e as duas colheres de leite. Ferva ligeiramente até engrossar. Cubra o bolo e salpique amendoim torrado e moído.

Bolo de aniversário diet
- Silvana Costa

1 xícara de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa rasa de multi adoçante
2 colheres de sopa rasa de maisena
1 xícara de chá de água quente
6 claras em neve
4 gemas
1 colher de sopa de fermento em pó
8 colheres de sopa de frutose
Modo de preparar
Bata as gemas com 4 colheres de sopa de frutose até virar um creme claro. Acrescente o leite morno, a farinha, a maisena e o multi adoçante aos poucos. Continue batendo e acrescente o fermento. Reserve. Bata as claras com o restante da frutose até obter um suspiro bem firme. Misture delicadamente as claras em neve e leve para assar em forma de fundo removível untada e enfarinhada, por 25 minutos.
Desenforme ainda morno e corte ao meio para rechear.
Rendimento: 20 porções com 90 calorias cada.

Bolo de Araruta
Cybercook

- 1 pacote de araruta
- 4 xicaras de chá de açúcar
- 6 ovos (claras em neve)
- 1 colher de chá de fermento em pó

Bater as gemas,o açúcar e misturar as claras em neve.
Por último a araruta e o fermento.
Colocar em uma assadeira grande untada
levar ao forno pre aquecido.
depois de frio,desemformar o bolo e polvilhas açúcar por cima.

Bolo cremoso de coco do Cyber

4 ½ xíc de farinha de trigo
4 xíc de chá de açúcar
4 colh de sopa de manteiga ou margarina
1 vidro pequeno de leite de coco
1 xíc de chá de leite
6 ovos
1 colher de sopa de fermento em pó

Bata as claras em neve e reserve. Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme. Adicione as
gemas e bata mais um pouco. Acrescente alternadamente a farinha de trigo, o leite de coco e o leite. E,
por último o fermento. Coloque as claras e mexa para incorporar à massa. Leve ao forno pré aquecido
em forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Depois de assado, ainda quente, coloque a
cobertura, furando com um garfo para penetrar bem.

Cobertura:
2 xíc de chá de açúcar
1 xíc de chá de água
100 g de coco ralado. Leve ao fogo o açúcar e a água, deixando ferver até formar uma calda rala.

Acrescente o coco, mexendo bem por 1 ou 2 minutos. Retire e coloque sobre o bolo,, espalhando bem.

Bolo da copa
- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio
ingredientes:
08 ovos
04 xícaras de chá de açúcar
raspas de limão
04 xícaras de chá de farinha de trigo
01 colher de sopa de fermento em pó
01 copo de requeijão de água
01 caixa de gelatina sabor limão
01 colher de sopa de corante verde
modo de preparo:
bata os ovos e o açúcar até ficar um creme fofo.
acrescente as raspas de limão.
peneire a farinha e o fermento e reserve.
dissolva a gelatina na água quente e adicione o corante.
alterne no creme, a farinha com o fermento e a gelatina dissolvida.
leve para assar em forma untada.
recheio da seleção: (ingredientes)
500 gr de açúcar
02 copos americanos de água
02 colheres de sopa de manteiga
16 gemas
01 xícara de chá de coco ralado
200 ml de leite de coco
200 ml de leite
03 colheres de sopa de amido de milho
1/4 de xícara de chá de água
01 envelope de gelatina em pó sem sabor
modo de preparo:
junte o açúcar com a água e ferva até obter uma calda em ponto de fio fraco.
retire do fogo, junte a manteiga e deixe esfriar.
acrescente as gemas peneiradas e o coco, mexendo com uma colher de pau.
misture o leite de coco, o leite e a maisena.
adicione na 1ª mistura, mexa até engrossar levemente.
polvilhe a gelatina na água, dissolva em banho-maria e misture no creme.
espere esfriar e leve à geladeira até ficar consistente.

Bolo de Abacax´com farofa de canela

INGREDIENTES:
l lata de abacaxi em calda cortado em pedacinhos
l/2 xícara de manteiga ou margarina derretida
l/2 xícara de açúcar
l/2 colher de chá de essência de baunilha
l ovo
2 xícaras de farinha de trigo peneirada
2 1/2 colheres de chá de fermento em pà
1/2 xícara de leite

PARA A FAROFA
1/2 xícara de farinha de trigo
l xícara de açúcar
1/4 de colher de chá de canela em pà
l/4 de xícara de manteiga

MODO DE FAZER

Escorra o abacaxi e reserve l/2 xícara de pedacinhos do mesmo.
Bata a manteiga ou margarina numa tigela
pequena, juntamente com o açúcar e a essência de baunilha, até
obter uma mistura lisa e fofo. Em seguida,
adicione o ovo e bata bem. Peneire juntos a farinha de trigo e o
fermento em pà e adicione à mistura de ovos
alternadamente com o leite. Mexa bem e adicione o abcaxi. Despeje
a massa numa forma quadrada de 22,5 cm
por 22,5 cm por 5 cm ou numa forma redonda com capacidade para l
l/2 litro. Misture muito bem os
ingredientes da farofa. Salpique a massa com a farofa de canela e
maneiga enfeite com os pedacinhos de
abacaxi que ficaram reservados. Asse em forno moderado l70 graus
durante 45 a 50 minutos ou até que, ao
enfiar um palito, este saia limpo. Sirva quente. Dá 8 porções.

Bolo de abacaxi de Microondas

Serve: 8 pessoas
Calorias: 316 por porção

Tempo Total de preparo
30 minutos para preparar
18 minutos ou mais no microondas

Ingredientes
200g de abacaxi em calda
2 colheres rasas (sopa) de margarina para untar
1/3 de xícara de açúcar mascavo (apertado na xícara)
2 colheres (sopa) de passas
1 xícara de farinha de trigo
1 ½ colher (chá) de fermento em pó
1 pitada de sal
1/3 de xícara de margarina
2/3 de xícara de açúcar
½ colher (chá) de baunilha
2 ovos

Modo de fazer
Escorrer o abacaxi e reservar o líquido. Cortar as
fatias e reservá-las. Num
refratário de 24 cm de diâmetro colocar a margarina
e levar ao microondas
por 2 minutos, na potência máxima. Juntar o açúcar
mascavo e 1 colher
(sopa) do caldo do abacaxi
Arrumar as fatias do abacaxi no prato com açúcar
mascavo e margarina.
Polvilhar com as passas.
Numa tigela, misturar a farinha, o fermento e o sal.
Reservar.

Bater a margarina muito bem, acrescentar o açúcar e a baunilha até ficar
fofo. Adicionar os ovos e bater até ficarem bem misturados. Adicionar a
farinha que estava reservada.
Misturar a farinha alternando com o caldo de abacaxi reservado, batendo
até obter uma massa homogênea. Espalhar a massa na forma refratária.
Levar ao microondas para assar em potência média por 16 minutos. Deixar
descansar por 5 minutos. Se for necessário, levar ao forno por mais uns 2
minutos. Se preferir, pode usar forma em anel.
Soltar os lados e desenformar num prato de servir.

Como congelar
Na própria forma. Cobrir com plástico.

Como descongelar
Em temperatura ambiente

Bolo de Abacaxi
Massa:

1/2 xícara de manteiga
4 ovos
2/3 xícara de açúcar
1 ovo batido
2 1/4 xícaras de farinha de trigo
4 colheres (chá) de fermento em pó
1 pitada de sal
1 xícara de leite

Cobertura:

1/4 de xícara de manteiga
3/4 de xícara de açúcar mascavo peneirado
1/2 colher (chá) de casca de limão ralada
1 lata de abacaxi em calda

Como preparar:
Bata a manteiga com o açúcar mascavo até ficar bem cremoso. Adicione as raspas de limão e misture. Espalhe no fundo de uma fôrma de 24 cm. de diâmetro. Escorra as fatias de abacaxi e arrume-as, de forma decorativa, no fundo da fôrma. Reserve e comece a preparar a massa. Bata a manteiga com o açúcar até obter um creme. Acrescente o ovo batido e bata bem. Aos poucos, misture a farinha com o fermento e o sal, peneirados, alternando com o leite. Misture bem e coloque na fôrma preparada. Asse em forno quente (200°C) preaquecido até que fique bem dourado. Desenforme ainda morno

BOLO 7

>7 ovos
>7 colheres de sopa de açúcar
>7 colheres de chocolate em pó

>3 colheres de sopa de margarina sem sal
>2 colheres de sopa de óleo
>1 colher de sobremesa de fermento em pó Royal
>1 pacote de coco ralado de 100 g.
(portanto a soma desses ingredientes dá um outro 7 na receita)

Bata tudo no liquidificador

Coloque em forma untada e polvilhada e asse no microondas por 7 minutos
na potência alta. (dá certo no forno normal mas não me perguntem quanto tempo demora pra assar).

Recheio

>1 lata de leite condensado
>a mesma medida de leite
>1 colher de sopa de margarina sem sal
>1 colher de sopa de chocolate em pó

Cozinhe até dar ponto de mingau (quando ao passar a colher der pra ver
o fundo da panela)

Corte o bolo ainda quente em 3 camadas horizontais (use uma linha) e
aplique o recheio também ainda quente entre as camadas. Aplique o creme do recheio também na parte externa do bolo com auxílio de uma
espátula.

Quando tudo estiver frio, polvilhe chocolate granulado.

E antes que alguém me pergunte da farinha de trigo, fubá, serragem ou qualquer outro ingrediente; eu vou logo respondendo que não leva ovos
e nem farinha de trigo meeeeeesmo!!!

Bolo aicam

1/2 kg de camarões
1/2 kg de aimpim cozido
1 vidro pequeno de leite de coco
2 ovos
1 colher de sopa de margarina
Sal e pimenta-do-reino a gosto
3 colheres de sopa de óleo
1 cebola média picadinha
2 tomates médios picadinhos sem peles e sementes
1 dente de alho picadinho
Coentro picadinho
1 pimentão médio picadinho

Faça um refogado com o óleo, a cebola, o alho, os tomates e o pimentão. Junte o camarão, o coentro, tempere com sal e pimenta-do-reino, e deixe cozinhar em fogo brando. Passe o aimpim cozido no espremedor de batatas, juntes as gemas, a margarina, o leite de coco, o sal e, por último, as claras batidas em ponto de neve. Misture bem e arme o prato. Unte uma forma refratária com margarina e forre o fundo

com a metade da massa de aimpim. Coloque o camarão e cubra com a
massa restante. Leve ao forno moderado até que a superfície fique dourada.

BOLO AMERICANO DE AMEIXAS
Indicada por Leda Prata
Cybercook

-1 xícara de manteiga
-2 xícaras de açúcar
-1e 1/3 xícara de leite
-1 colher (chá) de sal
-1 e 1/3 xícara de ameixas pretas cozidas
-2 e 2/3 xícara de farinha de trigo
-1 colher (chá) de canela em pó
-1 colher (chá) de noz moscada ralada
-6 colheres (chá) de fermento em pó
-4 ovos

Bater bem a manteiga, acrescentando, aos poucos, o açúcar.
Junte os ovos um a um (inteiros) batendo bem. Picar as ameixas já cozidas (guardar a água) e juntar em seguida o leite.(a massa talha).
Juntar os ingredientes secos. Bater tudo muito bem e levar a assar em forma de buraco, untada.

Glacê:
2 colheres (sopa) de manteiga
2 xícaras de açúcar (mal cheias)
2 colheres (sopa) da água da ameixa
1 colher (sopa) de suco de limão

Levar tudo ao fogo e jogar sobre o bolo ainda quente.

Bolo americano

2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite de coco sem água
200 g de manteiga
1 colher de sopa de fermento
4 ovos
1 pitada de sal

Bata o açúcar com a manteiga e, quando bem batido, acrescente uma a uma as gemas batendo bem; em seguida, a farinha de trigo e o leite e, por último, as claras batidas em neve. Cubra o bolo com o Glacê de minuto.

Bolo Amor aos Pedaços ou
Bolo Baba de Moça

- 5 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de água

- 1 colher de sopa de fermento em pó

Bater os ovos como açúcar numa batedeira. Acrescentar os outros ingredientes sem parar de bater. Separar metade da massa. Na outra metade acrescentar quatro colheres de sopa de chocolate em pó. Assar em formas diferentes em forno médio (100 graus) por cerca de 20 minutos.

Recheio: Baba de Moça
- 300 gramas de açúcar
- 3/4 xícara de água
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 vidrinho de leite de coco
- 6 gemas batidas e peneiradas

Fazer uma calda com o açúcar e a água em ponto de fio. Acrescentar a manteiga, o leite de coco e as gemas, mexendo sempre em fogo baixo até engrossar como um creme. Esfriar antes de rechear o bolo.

Montagem:
Colocar no prato a massa de pão-de-ló branca e recheá-la com a Baba de Moça. Pôr o pão-de-ló preto por cima. Cobrir com marshmallow e enfeitar com fios de ovos.

Bolo Campineiro à Izaura
Cybercook

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de farinha
- 1 colher (sopa) de fermento
- 5 ovos

Bata a manteiga com o açúcar até ficar branca. Junte-lhes as gemas, continuando a bater. Depois, o leite, aos poucos, a farinha e o fermento, juntando, por último, as claras em neve. Misture de leve, ponha em forma untada e polvilhada com farinha de trigo, assando em forno regular.

Bolo chifon

4 claras
200 g de manteiga
2 canecas de açúcar
3 canecas de farinha de trigo
1 caneca de leite de coco(sem água)
3 colheres de sopa(rasas) de fermento
1 colher de sopa de baunilha
1 colher de sopa de raspa de limão

Bata bem a manteiga com o açúcar, junte a farinha de trigo, o leite de coco, o fermento, a baunilha e as raspas de limão. Por último, coloque as claras batidas em neve. Forno brando.

Depois de assado, cubra com o seguinte creme:

1 caneca de leite de vaca
2 colheres de sopa(cheias) de Maizena
1/2 caneca de açúcar
1/2 colher de chá de sal

Leve ao fogo até engrossar, retire e junte:

4 gemas previamente batidas
1 colher de sopa de manteiga
2 colheres de sopa de geléia de ameixa

_
Bolo Coca-Cola
Cybercook

- 3 xícaras de açúcar
- 1 tablete de margarina
- 3 ou 4 ovos(depende do tamanho)
- 1 coca-cola pequena sem gelo
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícaras de achocolatado ou 4 colheres de chocolate
- 1 colheres de sopa de fermento.

Ponha o açúcar com a margarina, junte as gemas e bata bem. Acrescente alternadamente a farinha, a coca-cola, o chocolate e após bater bem, junte 1 colher bem cheia de fermento e misture bem. Por último, misture as claras em neve com uma colher de pau bem devagar. Faça a cobertura de seu gosto e sirva-se.

Sugestão: Cobertura crocante.

- 1 xícara de açúcar
- 2 colheres de chocolate
- 1 colheres de manteiga
- 1 colheres de leite.

Coloque em uma panela e misture bem, deixe esquentar, mas não ferver. Cubra o bolo ainda quente.

Bolo com abacaxi Maria Cristina
Cybercook

Descascar o abacaxi, cortar em fatias finas, tirar o caroço.
Deixar com açúcar por algumas horas.
6 ovos
12 colh de água fervendo
2 xíc de açúcar
½ xíc de farinha de trigo
1 xíc de maisena
1 colher de fermento em pó

Bater as gemas com a água fervendo, até que cresça bastante.
Colocar o açúcar e continuar batendo.
Tirar da batedeira e colocar aos poucos os outros ingredientes.
Por último, colocar as claras em neve.
A massa fica meio mole.Assar em forma untada e polvilhada.
Depois do bolo frio, cortar ao meio. Regar a metade com a calda do abacaxi. Rechear de chantilly,

colocar as fatias de abacaxi picadas. Cobrir com a outra metade, regar com a calda restante. Cobrir de
chantilly e colocar o restante das fatias de abacaxi cortadas ao meio para facilitar o corte.

Bolo de Abobrinha do Abacaxi

INGREDIENTES
Para a massa:
3 ovos
2 xícaras de açúcar
l colher de chá de baunilha
l xícara de óleo
2 xícaras de abobrinha, descascada e moída
3 xícara de farinha de trigo
l colher de chá de fermento em pó
l/2 xícara de uva passa
l colher de chá de bicarbonato de sódio
l xícara de castanhas do Pará picadas
l xícara de abacaxi em calda, escorrido e bem picado
l colher de chá de canela em pó

para a cobertura de requeijão
l/2 copo de requeijão cremoso
2 colheres de chá de suco de limão
2 xícaras de açúcar de confeiteiro
l/2 xícara de abacaxi em calda bem escorrido e bem picado

MODO DE FAZER
Bata os ovos até ficarem fofos. Adicione o açúcar, a baunilha, o óleo e a abobrinha e mexa bem. Adicione a
farinha de trigo e os outros ingredientes e misture muito bem. Despeje a massa em duas formas de bolo inglês
de 25 cm por ll cm por 8 cm, untadas, e asse em forno moderado l70 graus, durante mais ou menos l hora. Faça
então a cobertura: misture o requeijão com o suco de limão. Mexa bem e junte açúcar de confeiteiro aos
poucos, mexendo sempre. Por último, acrescente o abacaxi e misture levemente. Espalhe sobre todo o bolo.

Bolo com pudim de leite da Ana Maria

Pudim:
5 ovos
1 lata de leite condensado
2 latas de leite

Bater tudo na batedeira e colocar numa forma caramelizada.

Bolo:
Bater 9 claras em neve, deixar de lado. Juntar 9 gemas a 9 colh de sopa de açúcar e 9 de farinha de
trigo. Por último, misturar as claras em neve sem bater e colocar por cima do pudim e levar ao forno.

Bolo cor de rosa

- Isamara Carnelóz Amâncio

Ingredientes
300 g de margarina para bolo
8 gemas
3 xícaras (chá) de açúcar
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 copo (requeijão) de água
1 caixa de gelatina sabor morango
1 colher (sopa) de corante vermelho
8 claras batidas em neve
Modo de preparar
Bater a margarina com as gemas e o açúcar até virar um creme.
Misture a farinha de trigo e o fermento e reserve.
Dissolva a gelatina na água quente e adicione o corante.
Alterne no creme, a farinha com o fermento e a gelatina dissolvida.
Incorpore as claras em neve e leve para assar em forma untada.
Bolinhos de Chuva

Ingredientes
2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
¾ de xícara de açúcar
2 ovos
1 colher de sobremesa de fermento em pó
2 ½ xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de canela em pó
½ colher de chá de sal
1 xícara de leite
Óleo para fritar
Açúcar e canela em pó para envolvê-los.

Modo de Preparo
Bata o açúcar com a manteiga ou margarina e junte os ovos, um de cada vez, batendo sempre. Peneire juntos a farinha, o fermento, a canela e o sal, acrescentando-os a mistura, alternadamente, com o leite. Misture bem e frite as colheradas em óleo quente, até que dourem de todos os lados. Retire os bolinhos e os deixe escorrer em papel absorvente, envolvendo-os em açúcar e canela.

Bolinhos de Chuva

Ingredientes:
- 2 colheres, das de sopa, de manteiga ou margarina
- 3/4 de xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher, das de sobremesa, de fermento
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher, das de chá, de canela em pó
- 1/2 colher, das de chá, de sal
- 1 xícara de leite
- Óleo para fritar, açúcar e canela em pó para envolvê-los

Modo de Preparo:
Bata o açúcar com a manteiga ou margarina e junte os ovos, um de cada vez, batendo sempre. Peneire juntos a farinha, o fermento, a canela e o sal, acrescentando-os a mistura, alternadamente, com o leite. Misture bem e frite as colheradas em óleo quente, até que dourem de todos os lados. Retire os bolinhos e os deixe escorrer em papel absorvente, envolvendo-os em açúcar e canela.
Porção - 40 bolinhos.

Bolinhos de Chuva da Antartica

Ingredientes:
1/2 quilo de farinha de trigo
250 g de manteiga
1/2 de copo de Cerveja Antarctica
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
3 colheres (sopa) de açúcar

Modo de Fazer:
Amasse tudo, abra com o rolo na espessura de meio centímetro, corte com um molde, passe um pouco de água por cima e polvilhe com bastante açúcar cristalizado. Coloque numa assadeira untada e leve ao forno regular.

Bolachinha Bicolor

Ingredientes
3 colheres (sopa) de manteiga
2 gemas
1 pitada de sal
½ xícara (chá) de açúcar
1 colher(chá) de essência de baunilha
1 xícara(chá) de leite
2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa rasa) de fermento em pó
3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo

Massa
Bata em creme a manteiga, as gemas, o sal, o açúcar e a essência de baunilha. Junte o leite e a farinha peneirada com o fermento, misturando tudo com as mãos até obter uma massa lisa. Divida-a em duas partes e acrescente a uma delas o chocolate em pó , tornando a amassar. Reserve as duas massas.

Recheio
Misture todos os ingredientes formando uma farofa. Abra a massa clara (aproximadamente 20x30cm) com um rolo, sobre um guardanapo enfarinhado e sobre mármore polvilhado abra a massa escura com o mesmo formato. Espalhe o recheio sobre a massa clara, alisando por igual e cobrindo com a massa escura. Enrole tudo como um rocambole com o auxílio do guardanapo e leve à geladeira
por pelo menos uma hora. Corte fatias não muito grossas e leve ao forno médio (180°C) numa assadeira untada por aproximadamente 10 minutos. A seguir vire os biscoitos para que dourem em ambos os lados, levando ao forno por mais 5 minutos.

Bolachinhas Ana Paula

10 colheres de sopa(cheias) de farinha de trigo
9 colheres de sopa(rasas) de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó
2 ovos inteiros
100 g de margarina

Misture tudo e com uma colher de cafezinho coloque em assadeira
untada e polvilhada. Faça bolinhas pequenas, pois crescem muito.

Bolachinhas de araruta

- Heliene de Oliveira - fone: 6440 34 84

.
2 xícara de farinha de araruta
1 ovo inteiro
½ xícara de açúcar
½ xícara de leite de coco em pó
100 g de margarina sem sal

Modo de preparar:
Misture todos os ingredientes e faça bolachinhas a seu gosto.
Coloque em forno quente por mais ou menos 15 minutos. Deixe esfriar antes de tirar da assadeira.

(araruta não contém glutem. As pessoas que sofrem de alergia (ciliáca) causada pelo glutem podem comer
Bolachinhas de goma

1 kg de goma(peneirada)
400 g de açúcar
200 g de manteiga
3 gemas
2 cocos(leite sem água)

Bata a manteiga com as gemas e um pouco de açúcar, acrescente a goma, o açúcar e o leite, aos poucos. Polvilhe uma assadeira com farinha de trigo ou goma, sem gordura. Faça as bolinhas do mesmo tamanho e asse em forno quente.

Bolachinhas Torcidas da Mamãe

5 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de sopa de banha
1 ovo
1 colher de sopa de amoníaco em pó dissolvido em:
1 xícara de leite
1 colher de chá de sal

Misture tudo e amasse muito bem. Abra a massa com o rolo e corte em tiras com uma carretilha, dando em seguida 2 torcidinhas. Forma untada, forno quente.

Bolachinhas

Ingredientes
2 ovos
1 ½ xícaras de açúcar
150 grs. pote de nata
1 pitada de noz-moscada ralada
2 colh. (sopa) salamoníaco
1 ½ xíc. de leite ou água quente (escaldar o salamoníaco)

Modo de Preparo
Colocar numa tigela a farinha, os ovos, a nata e a noz-moscada ralada. Despejar o salamoníaco escaldado e trabalhar a massa até que todos os ingredientes misturem bem. (massa não muito dura) Levar ao forno em assadeira untada e enfarinhada até que as bolachas estejam douradas.

- Benjamim Abrahão

• 1 k de farinha de trigo
• 100 g de fermento para pão
• 200 g de açúcar
• 200 g de margarina
• 5 ovos
• 1 pitada de sal
• ¼ de litro de água aproximadamente
Modo de preparo
Faça uma esponja com 100 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Deixe-a descansar por uns 15 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma maça bem macia. Cubra-a com um pano, durante uns 20 minutos. Após este descanso, faça os modelos, recheando a gosto. Pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. Após tudo pronto, torne-a a pincelar com ovos e leve para assar em forno pré aquecido.
Rosca simples: decore-a com açúcar cristal
Trança de frutas: decore-a com figo, nozes, cerejas e açúcar de confeiteiro
Rendimento: mais ou menos 5 porções

Pãezinhos de cebola

1/2 kg de farinha de trigo
125 g de manteiga amolecida
1 envelope de creme de cebola
1 colher de sopa(cheia) de fermento de pão
250 ml de leite morno
1 gema para pincelar

Peneire numa tigela a farinha de trigo e faça uma cova no centro. Junte aí os demais ingredientes e amasse bem até que a massa solte das mãos. Faça uma bola, cubra com um pano e deixe crescer até dobrar de volume. Abra com o rolo porções da massa em círculo, corte-a em triângulos e enrole cada uma no sentido da base para a ponta. Coloque-os em assadeira untada com manteiga. Pincele com gema e asse em forno médio por aproximadamente 30 minutos.

Pãezinhos de laranja

1 1/3 de xícara de farinha de trigo
1 1/4 de colher de chá de fermento
3 colheres de chá de raspa de casca de laranja
1/2 xícara de margarina(tire da geladeira 1 hora antes)
1/2 xícara de leite
3 colheres de sopa de açúcar
1 1/2 colher de sopa de margarina derretida

Misture a farinha de trigo e o fermento numa vasilha. Junte 1 colher de chá de raspa de laranja, acrescente a margarina aos pedacinhos e misture com duas facas até obter uma farofa. Faça uma depressão no meio e lá despeje o leite. Misture com uma colher de pau até que a massa se desprenda dos lados da vasilha e amasse umas 5 vezes, levemente, sobre uma superfície polvilhada com farinha de trigo. Com as mãos, abra a massa até obter 0,5 cm de grossura. Corte com um copo ou cortador. Coloque as rodelas numa assadeira não untada, deixando um espaço entre os pãezinhos. Misture as 2 colheres de chá de raspa de laranja restantes, o açúcar e a manteiga derretida e distribua sobre os pãezinhos. Leve ao forno.

Pãezinhos de liquidificador da Itaci

Bate-se no liqüidificador 2 copos de leite morno, 3 tabletes de fermento Biológico, 1 concha de óleo, 3 ovos inteiros, 2 colheres. de açúcar e 1 colher de sopa de sal.
Depois vai numa bacia e vai pondo farinha até desgrudar da mão. Amasse bastante até ficar bem leve.Faz-se os pãezinhos pequenos e leva-se ao forno mais ou menos por meia hora , para crescer.

Pãezinhos de Pessach

Cybercook

Ferver numa panela:
- 1 copo de água
- ½ copo de óleo
- sal
- pimenta do reino a gosto
- farinha de matzá

Mexendo sempre, acrescente aos primeiros ingredientes a farinha de matzá, até que forme um pirão grosso. Retire do fogo e acrescente ovos, uma a um, até que fique uma massa macia. Faça bolas, do tamanho de um ovo, com um corte no meio, bem de leve. Coloque em assadeira untada. Leve ao forno quente.

Pãezinhos de queijo I

1 kg de farinha de trigo
6 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de fermento Itaiquara
1 colher de sopa de sal
2 ovos mal batidos
2 copos de leite de vaca
1 copo de água
100 g de margarina
1 colher de sopa de manteiga

Bote o fermento, o açúcar, o leite e a água(amornados juntos) e deixe fermentar durante 40 minutos. Depois, bote a farinha de trigo, os ovos mal batidos, o sal, a margarina e a manteiga, misture bem a massa e deixe descansar por 40 minutos. Em seguida, faça os pães e deixe descansar 1 hora(colocados nas placas untadas). Não deixe dar pancadas. Ligue o forno 15 minutos antes de assar.

Pãezinhos de queijo II

1/2 xícara de chá de leite quente
2 tabletes de caldo de galinha
1 ovo
1/2 xícara de chá de óleo
1 xícara de polvilho azedo
4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
1 colher de chá de fermento

Bata tudo no liqüidificador e coloque em forminhas untadas; não encha
muito pois crescem. Leve a assar.

Pãezinhos delícia com iogurte

4 colheres de sopa de fermento seco ou tablete
4 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de chá de leite morno
1 copo de iogurte natural

Misture e deixe por 10 minutos em lugar abafado. Depois, acrescente 3 gemas, 1 colher de sobremesa de sal, 100 g de manteiga derretida já fria e 1/2 xícara de chá de água fria. Mexa e coloque farinha de trigo(cerca de 6 1/2 xícaras de café ou copos pequenos de extrato). Trabalhe a massa e, em seguida, cubra com um pano e guarde em armário fechado por 20 minutos. Modele os pães e deixe descansar durante 1 hora. Asse, retire do forno, cubra com um pano por 5 minutos, pincele com manteiga e coloque queijo parmesão ralado. O pão não deve corar.

Pãezinhos I

2 colheres de sopa de fermento granulado
1 xícara de açúcar
100 g de banha derretida
1 colher de sopa de sal
1 xícara de água morna
1 1/2 xícara de leite morno
2 ovos(mal batidos)
1 kg de farinha de trigo

Ponha o fermento, a água morna, o leite morno, o açúcar e 1 xícara de farinha de trigo numa tigela e deixe descansar durante 1/2 hora. Depois de fermentada, ponha os ovos, o sal, a banha e o resto da farinha de trigo. Misture bem, ponha na pedra e bata até abrir bolhas e soltar das mãos. Faça os pães com as mãos untadas de gordura e coloque-os em assadeiras untadas. Deixe descansar durante 2 horas e asse em forno quente.

Recheio

1 copo de leite
1/2 xícara de queijo ralado
1 colher de sopa de manteiga
1 pitada de sal
1 colher de sopa de Maizena

Misture tudo e leve ao fogo para fazer o creme.

Pãezinhos II

1 xícara de leite morno
2 colheres de sopa de fermento granulado
1 xícara de água morna
5 colheres de sopa de açúcar refinado
3 ovos inteiros
3 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sobremesa de sal
1 kg de farinha de trigo

Misture o leite, a água, o açúcar e o fermento. Abafe por 20 minutos. Junte os ovos, a manteiga e o sal. Vá colocando a farinha de trigo, mexendo como se fosse um bolo até que a massa fique completamente ligada. Despeje-a na pedra mármore e sove por 50 vezes. Deixe a massa descansar durante 1 hora. Pegue pequenas porções e modele os pãezinhos. Coloque-os em assadeira untada, deixando crescer por mais 20 minutos. Querendo, use esta massa para fazer sonhos.

Pãezinhos III

1 lata de leite condensado

1 lata de água morna
4 ovos inteiros
2 colheres de sopa de manteiga
100 g de fermento de pão Itaiquara(em pasta)
1 colher de chá de sal
950 g de farinha de trigo

Bata no liqüidificador: leite, água, ovos, manteiga, fermento e sal. Despeje numa bacia plástica e vá colocando a farinha de trigo e mexendo com uma colher de pau. Deixe a massa crescer abafada por 1 hora. Depois de crescida, forme os pãezinhos e coloque em assadeira untada com manteiga. Depois de assados, passe manteiga e polvilhe com queijo parmesão ralado.

Pãezinhos Rápidos

Ingredientes
6 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de leite
2 colheres de manteiga
2 colheres de banha
2 colheres de fermento fermento em pó
4 ovos

Modo de Preparo
Amasse tudo junto e faça os pãezinhos. Leve ao forno em assadeira untada com manteiga e pulverizada com farinha de trigo. Asse em forno quente.

Pãezinhos Recheados

Ingredientes
Massa
2 tabletes de fermento para pão
1 xícara (chá) de leite morno
1 colher (sopa) de açúcar
1 colher (café) de sal
2 gemas
200g de margarina à temperatura ambiente
4 xícaras (chá) de farinha de trigo

Recheio
1 cebola picada
4 colheres (sopa) de óleo
500g de carne moída
1 cubo de caldo de carne esmigalhado
sal e pimenta a gosto
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 ovos cozidos picados

Para pincelar
1 gema ligeiramente batida

Modo de Preparo
Frite a cebola no óleo até ficar macia, junte a carne e refogue por alguns minutos. Acrescente o caldo de carne, cozinhe em fogo médio mexendo algumas vezes até que a carne comece dourar. Adicione a farinha e tempere com o sal e a pimenta.
Retire do fogo, adicione 3 colheres (sopa) de água. Deixe esfriar, junte os ovos e reserve.

Numa tigela grande dissolva o fermento no leite morno, acrescente a manteiga, o sal, as gemas. Misture, acrescentando a farinha até obter uma massa firme e homogênea. Divida a massa em 35 bolinhas. Abra cada uma, com a mão, formando um círculo de aproximadamente 8cm de diâmetro. Sobre cada círculo coloque uma colher (sopa) rasa do recheio reservado. Levante as bordas da massa dando o formato de meia lua e feche apertando bem. Coloque em assadeira untada, deixe descansar por 30 minutos. Pincele com a gema. Leve ao fogo quente (200 °C) pré-aquecido por cerca de 20 minutos ou até começar a dourar.

Panetone Australiano da Maria Alice

- 7 bananas nanicas amassadas (no espremedor) 9 se pequenas
- 3 gemas
- 3 claras em neve
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícaras de chá de óleo
- 2 xícaras de chá e meia de farinha de rosca
- 1/2 xícaras de chá de castanha do Pará moída
- 1 colheres de sopa mal cheia de fermento em pó

Bater as claras em neve. Bater as gemas com o açúcar até branquear, colocar o óleo, a banana a castanha do pará misturada com a farinha de rosca, o fermento e por último as claras em neve. Levar para assar em forma de panetone. Dá 2 formas de meio quilo. Enfiar pauzinho para ver se está assado. Tirar do forno e cobrir, enquanto o bolo está quente com glacê de limão com açúcar (meio limão para uma xícaras de chá de açúcar e espalhar por cima castanha moída. Se gostar, pode por uma colher de essência de baunilha

Panetone.

Massa
FARINHA 125g FERMENTO FRESCO 10g
AÇUCAR 15g
GEMA 1
AGUA 30g
Modo de Preparo
1. COM OS INGREDIENTES ACIMA FAZER UMA MASSA BEM LISA E ENXUTA;
2. DEIXAR DESCANSAR POR 30 MINUTOS
Reforço
MARGARINA 50g
FARINHA 80g
AÇUCAR 30g
GEMAS 3
SAL 1 PITADA
UVA PASSA 60g
FRUTAS CRISTALIZADAS 40g
Modo de Preparo
1. ADICIONAR O REFORÇO NA MASSA E MISTURAR POR 20 MINUTOS
2. MISTURAR 60G DE UVA PASSA E 40 DE FRUTAS CRISTALISZADAS;
3. COLOCAR EM UMA FORMA DE 500G DEIXAR CRESCER POR 1 HORA E MEIA
4. DEPOIS DE CRESCIDO, COM UMA GILETTE FAZER UM CORTE EM CRUZ E COLOCAR UMA PITATA DE MARGARINA EM CIMA
5. COLOCAR NO FORNO A 180 GRAUS POR + OU - 45 MINUTOS

Panetone da Mariana

Fermento:
1 pires de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de açúcar
4 xícaras de leite morno
100 g de fermento biológico

Ingredientes:
1 quilo de farinha de trigo
4 ovos
150 g de manteiga
6 colheres de sopa de açúcar
sal à vontade
frutas idem
1 cálice de vinho branco
fermento: Dissolva o fermento no leite morno, põe-se o pires de farinha e o açúcar. Mistura-se bem. Deixar crescer por uma hora e meia.
Juntar os demais ingredientes e amassar até formar bolhas. Formas untadas. Pincela-se com gemas e deixa-se crescer. Forno quente. Dá 4 panetones.

Panetone de Natal

1 1/4 de xícara de açúcar
1 1/4 de xícara de água
1 1/4 de xícara de margarina
200 g de frutas cristalizadas
2 caixas de passas
1 colher de sopa de vermute
2 colheres de sopa de fermento em pó
3 xícaras(cheias) de farinha de trigo
3 ovos
1 gema

De véspera, leve ao fogo o açúcar, a água, a margarina, as frutas cristalizadas e as passas. Deixe ferver durante 10 minutos. Desligue o fogo e jogue, imediatamente, 1 colher de sopa de fermento sobre a calda ainda quente. No dia seguinte, junte o vermute, a farinha de trigo, os ovos e mais outra colher de sopa de fermento. Leve o panetone ao forno em forma untada com manteiga e farinha de trigo e papel arengueiro. Asse em forno regular durante 1 hora. Enfeite a gosto.

Panetone I

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
2 ovos inteiros
250 g de margarina
250 g de fermento de pão
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de chá de sal
1 kg de farinha de trigo
200 g de passas sem caroços
200 g de frutas cristalizadas

Bata no liqüidificador o leite condensado, o leite de vaca, os ovos, o fermento, a margarina e todos os outros ingredientes menos a farinha de trigo, as passas e as frutas cristalizadas. Depois de tudo batido, coloque em uma vasilha, junte a farinha de trigo, bata bem e deixe descansar por 2 horas coberto por um pano úmido. Depois, torne a bater e coloque as frutas e as passas e ponha em 2 formas altas.

Panetone II

1/4 de xícara de açúcar

1 tablete(15 g) de fermento de pão ou 1 colher de sopa de fermento seco para pão
3/4 de xícara de água morna
3 gemas
1/2 colher de sopa de baunilha
1 colher de chá de casca ralada de limão
1 colher de chá de sal
3 1/2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de margarina
2/3 de xícara de passas claras sem sementes
1/3 de xícara de frutas cristalizadas
2 colheres de sopa de manteiga derretida

1. Junte 1 colher de chá de açúcar e a água morna ao fermento. Deixe descansar por 10 minutos. Acrescente as gemas batidas à parte. Coloque a baunilha, a casca de limão, o sal e o açúcar restante.

2. Junte 2 xícaras de farinha de trigo e bata bem. Vá juntando a margarina, aos poucos, misturando bem. Adicione a farinha de trigo restante e misture bem.

3. Leve a massa a uma superfície polvilhada e amasse 10 minutos até ficar elástica. Coloque numa vasilha untada, cubra e deixe 1 hora, até dobrar de volume.

4. Abaixe a massa com o punho e coloque numa superfície polvilhada.

5. Adicione as passas e as frutas cristalizadas, misturando bem.

6. Faça uma bola e leve a uma forma redonda de 18,5 cm de diâmetro por 8 cm de altura.

7. Deixe crescer durante por 45 minutos até chegar à beira. Pincele com manteiga derretida e leve ao forno pré-aquecido. Asse durante 45 minutos, pincelando 2 vezes. Se dourar logo, proteja com papel alumínio. Depois de desenformar, pincele todo com manteiga.

Panetone III

6 a 6 1/2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de fermento fresco
4 colheres de sopa de açúcar granulado
1 copo(150 ml) de iogurte natural
1/2 colher de sobremesa de sal
1 xícara de água morna
100 g de manteiga
1 colher de sopa de panil
4 gemas
200 g de frutas cristalizadas
100 g de passas

Misture tudo no liqüidificador, ponha em uma tigela, acrescente a farinha de trigo até ficar uma massa enxuta e, depois, sove bastante. Deixe descansar por 30 minutos. Abra com o rolo, espalhe as frutas e enrole como um rocambole. Ponha na forma própria e faça uma cruz em cima.

Panetone Recheado
Ingredientes:

Massa:
- 1 envelope de fermento biológico

- 3 xícaras (chá) de leite morno
- 1 _ xícara (chá) de açúcar
- 1 _ kg de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de margarina (200g)
- 4 ovos ligeiramente batidos
- 2 gemas ligeiramente batidas
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- raspas de 1 laranja

Recheio:
3 latas de doce de leite
- 2 gemas
- 2 xícaras (chá) de nozes picadinhas (200g)
- 2 xícaras (chá) de damasco picadinho

Para Folhear: 1/2 xícara (chá) de margarina (100g)

Modo de preparo:

Massa: Em um recipiente junte o fermento o leite, o açúcar, 01 kg de farinha de trigo e misture bem até dissolver o fermento. Adicione a margarina, os ovos inteiros, as gemas, a noz-moscada, as raspas de laranja e aos poucos, o restante da farinha de trigo. Vá sovando até obter uma massa macia, homogênea e que desprenda das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha de trigo. Cubra com um pano seco e deixe descansar até dobrar de volume.

Recheio: Em um recipiente junte o doce de leite, as gemas, as nozes, o damasco e reserve.

Montagem: Sobre uma superfície enfarinhada abra a massa formando um retângulo, espalhe a margarina, dobre ao meio e dobre novamente ao meio. Abra novamente formando um retângulo, espalhe o recheio, enrole como um rocambole e corte em 5 porções iguais. Reserve. Unte 5 formas para panetone, coloque cada porção nas formas, cubra com um pano seco e deixe descansar até dobrar de volume. Coloque o forno para aquecer em temperatura moderada (180o. C). Leve os panetones ao forno par assar por cerca de 30 minutos ou até que as superfícies estejam douradas. Retire do forno e deixe esfriar sobre uma grade.
DICA: 1) Para fazer o doce de leite, coloque as latas de leite condensado, sem o rótulo, em uma panela de pressão com água até a metade da lata. Deixe cozinhar por cerca de 20 minutos. Não abra a lata enquanto estiver quente.
2) Se quiser, substitua o damasco por uvas passas.
3) Sugestão: polvilhe o açúcar de confeiteiro quando tirar do forno.

Rendimento: 5 panetones de 500g cada.

Panetone salgado do Cyber

- 100g de fermento biológico
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 100g de margarina
- 4 ovos
- 1 pitada de noz moscada
- 1 colher de chá de essência de panetone
- 1 kg de farinha de trigo

Recheio:
- 200g de presunto picado
- 150g de calabresa triturada
- 150g de muzzarela ou provolone picado

Misture tudo e recheie.

OBS. Você pode usar o recheio que quiser. Eu usei tomate seco, também, e ficou ótimo. Use nozes, presunto cru, frango defumado, lombinho, passas, salame, o que quiser.

Faça uma esponja com o fermento: numa tigela para, no mínimo, 1 litro, coloque o fermento e sobre ele o açúcar. Mexa bem para dissolver o fermento. Junte o leite em temperatura ambiente. Acrescente 3 xícaras de farinha de trigo e mexa bem. Deixe descansar até que dobre de volume (cerca de uma hora). Coloque a esponja na batedeira, acrescente a margarina, os ovos, a noz moscada e a essência de panetone. Comece a bater e vá juntando farinha de trigo até que a batedeira esteja com dificuldade para misturar. Quando começar a colocar a farinha de trigo, junte o sal, não o coloque antes para não atrapalhar o crescimento da massa. Quando a batedeira não agüentar mais, coloque a massa sobre uma superfície enfarinhada e trabalhe a massa com a espátula e depois com as mãos, mas a massa fica mais mole que a de pão. Abrir com as mãos e cobrir com o recheio. Enrole como rocambole. Corte em quatro, unte as mãos com óleo, boleie e coloque nas formas (vide passo a passo do panetone, no site!
). Colocar no forno depois de crescer até dois dedos da beirada da forma. Levar ao forno a 240°C e quando dourar em cima, abaixe a 180°C. Ao todo, leva mais ou menos 90 minutos. Antes de tirar, enfiar um palito de churrasco para ver se assou por dentro. Se quiser, passe gemas com um pincel na superfície do panetone antes de colocar no forno. Passe manteiga em cima ao tirar do forno.

PANETONE
Ingredientes:

500g de farinha de trigo
6 colheres de açúcar
1 colher (de café) de sal
3 ovos
2 colheres de margarina
2 colheres de gordura vegetal ou hidrogenada
3 colheres de fermento de pão
1 xícara (de chá) de leite
1 cálice de vinho branco
200g de frutas cristalizadas
100g de passas sem sementes
200g de castanha-do-pará ou caju triturada Modo de preparo:

Misture o fermento com um pouquinho de farinha, água e açúcar, cubra e deixe repousar uns 15 minutos.
Numa vasilha grande, junte os demais ingredientes, menos as passas, as frutas cristalizadas e castanha. Bata muito bem até levantar bolhas.Deixe crescer durante 40 minutos.
Junte as frutas cristalizadas, as passas e a castanha, ponha a massa em forma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo.
Ponha uma bolinha de massa em um copo d'água. Quando a bolinha subir acenda o forno e espere mais 15 minutos.
Com uma faca, faça um corte em formato de cruz no panetone.
Pincele com gema de ovo e leve ao forno quente.

Pão Batido no Liqüidificador

Ingredientes
4 ovos
1 lata de leite condensado
a mesma medida da lata de água morna
a mesma lata - ½ lata de óleo
4 tabletes de fermento fleíschman
1 quilo de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de sal

Modo de Preparo
Coloca-se todos os ingredientes no liqüidificador (menos o trigo), depois de bem batido coloca-se numa vasilha e acrescenta-se o trigo, caso precisar coloque mais farinha. Enrole, espere crescer e depois asse.

Pão Caseiro

- 1 quilo de farinha de trigo
- 3 ovos inteiros
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 xícara (café) de óleo
- 50 gramas de fermento biológico
- sal à vontade

Desmanche o fermento em 2 xícaras(chá)de água morna. Amasse todos os ingredientes muito bem e deixe descansar até ficar o dobro da massa. Faça os pães, coloque na assadeira e coloque 1 bolinha de massa num copo dágua. Quando a bolinha subir, leve a assar em fogo brando.
Rendimento: 4 pães de tamanho médio.

Pão caseiro diet –

• 500 ml de leite desnatado
• 2 ovos inteiros
• 30 g de fermento para pão
• 3 colheres de sopa de margarina light
• 1 k de farinha de trigo
• 4 colheres de sopa rasa de frutose
• 2 colheres de sopa rasa de multiadoçante
• 1 pitada de sal

Modo de preparar:
Dissolva o fermento no leite morno. Bata bem os ovos e junte ao leite desnatado. Coloque a margarina light, a frutose, o multiadoçante e o sal. Misture bem e aos poucos adicione a farinha de trigo até obter uma massa homogênea. Faça 4 pães. Leve ao fogo pré-aquecido por 30 minutos.

Pão caseiro

Para a fermentação
45 g de fermento biológico
1/2 xícara de água morna
2 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de açúcar

Para o pão
4 ovos batidos
1 xícara de óleo
1 kg de farinha de trigo
500 g de farinha integral
1 colher (sopa) de sal dissolvido em água
5 xícaras de água morna
1 gema batida

Prepare a fermentação: dissolva o fermento na água. Junte a farinha de trigo e o açúcar. Misture e deixe descansar até borbulhar.

Prepare o pão: coloque o fermento em uma tigela, acrescente os ovos e o óleo. Junte as farinhas e o sal. Adicione aos poucos a água morna, amassando rapidamente com as mãos até a massa soltar dos dedos. Cubra com um pano de prato e deixe em lugar seco até dobrar de tamanho. Para saber se a massa está no ponto, faça uma bolinha e coloque em um copo de água; quando a bolinha subir à superfície, a massa estará crescida.

Divida a massa em quatro partes iguais. Distribua em fôrmas de bolo inglês untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Deixe crescer novamente. Pincele com a gema batida e leve ao forno quente (220ºC), preaquecido, por 40 minutos.
Para 10 pessoas

Pão caseiro

1 kg de farinha de trigo
15 g de fermento para pão(pastoso)
1 1/2 colher de sopa de açúcar
1 colher de sobremesa de sal
1 colher de sopa de banha ou gordura vegetal

Dissolva o fermento em 1/2 copo de água morna com 1/2 colher de
açúcar. Coloque o trigo em uma vasilha fazendo uma cavidade no
centro e derrame a mistura de fermento, banha, açúcar e sal. Comece a sovar no centro, adicionando água morna para que a massa fique firme e solte das mãos. Cubra e deixe crescer na própria vasilha até dobrar de volume. Depois de crescida, divida a massa e sove mais um pouco com a farinha de trigo. Coloque em formas de pão untadas com gordura e deixe crescer novamente até dobrar de volume. Leve ao forno quente por aproximadamente 40 minutos(até dourar).

Pão com Sardinhas

Ingredientes
8 fatias de pão de fôrma
1 quilo de sardinhas
5 colheres de sopa de azeite de oliva
1 cebola
8 azeitonas pretas
2 tomates
sal, pimenta e salsinha picada a gosto

Modo de Preparo
Refogar as sardinhas no azeite com sal e pimenta. Acrescentar o tomate e a salsinha, deixando evaporar o líquido. Colocar numa assadeira as fatias de pão, regadas com um fio de azeite. Sobre o pão, dispor as sardinhas, enfeitando com rodelas de cebola, tomate e azeitonas. Levar ao forno por 15 minutos. Servir quente.
Rendimento: 4 pessoas

Pão cristo

Soro

4 colheres de sopa de farinha de trigo
4 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sal
3 copos americanos de água

Divida em três partes iguais.

Pão

Misture para cada parte do soro:

3 ovos batidos
10 colheres de sopa de açúcar
1 xícara de chá de óleo
1 kg de farinha de trigo.

Deixe crescer por 24 horas. Forme 2 pães, pincele com gema e um pouco de óleo e deixe crescer em lugar abafado. Leve ao forno para assar.

Pão da Jackie (para o lanche de domingo)
Cybercook

- 1 Kg de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de fermento para pão
- 3 copos (de requeijão) de água morna
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de sal

Misturar tudo e colocar em dois refratários grandes untados c/ margarina. Espalhar o recheio e deixar crescer até dobrar de volume.
Sugestões de recheio:
1. Pincelar a massa com catchup e colocar fatias de presunto e mussarela. Polvilhar com orégano.
2. Mussarela ralada grossa ou catupiry, frango cozido e desfiado ou frango defumado desfiado e milho verde. Polvilhar com queijo ralado.
3. Goiabada derretida e polvilhada com queijo ralado.
OBS.: Envolver os refratários em saco plástico, pois crescem mais rápidos. Na hora de assar retire os sacos. Bom apetite!

Pão da rainha Mamãe

1 tablete de fermento biológico desmanchado em 1 xícara de água morna
Juntar:
1 xícara de açúcar
1 xícara de farinha de trigo
Deixar crescer. Quando o fermento estiver crescido, adicionar:
1 copo de leite
2 ovos batidos
2 colheres de manteiga
Juntar farinha de trigo até dar ponto de massa doce. Sovar bem. Colocar a massa em forma de bolo inglês untada. Deixar crescer até dobrar de tamanho. Pincelar com gema e levar para assar em forno quente. Dá 2 pães. A massa deve ficar firme, mas não dura.

Para cobrir um bolo antes de assar:
Untar a forma
Despejar 500 g de açúcar
Umedecer com 3 ou 4 colheres de sopa de água
Enfeitar com fatias de abacaxi ou qualquer frutinha de outra cor no centro e despejar a massa do bolo (qualquer uma). Assar e desenformar ainda quente. Fique um coberto vidrado.

Pão de abóbora

1 lata de leite condensado
30 g de fermento biológico
1 kg de farinha de trigo
4 colheres de sopa de manteiga
2 ovos
500 g de abóbora cozida e passada pelo espremedor
1 pitada de sal

Dilua 1/4 da lata de leite condensado numa tigela com 1/2 xícara de chá de água e dissolva aí o fermento. Acrescente farinha o suficiente para dar consistência de massa para panqueca e cubra para deixar crescer ou, então, até formar bolhas. Junte o restante da farinha e do leite condensado com os demais ingredientes e a massa já crescida.
Amasse bem, forme 2 pães e coloque para crescer até dobrar de volume em assadeiras untadas. Leve para assar em forno quente pré-aquecido por aproximadamente 30 minutos.

Pão de Abobrinha com Semente de Papoula
- Nutricionista: Dra. Maria Cecília Corsi Dias
Ingredientes:
• 02 ovos
• 04 colheres de sopa de farinha de trigo
• 02 abobrinhas raladas sem miolo
• 01 colher de sopa de margarina diet
• 01 pitada de sal
• 01 xícara de café de leite morno
• 02 colheres de sopa de ameixa
• 01 colher de sopa de semente de papoula
• 01 envelope de fermento biológico

Modo de Preparo:
• Em uma vasilha colocar os ovos, as abobrinhas raladas, o sal e a margarina.
• Mexer em seguida, acrescentar a farinha misturada com o fermento e o leite morno até fazer uma massa homogênea.
• Em uma forma de pão untada com manteiga, arrumar o pão em forma de baguete, com uma faca afiada fazer os talhos.
• Em seguida pincelar com uma gema e leve para assar em forno médio por 45 minutos.
Ingredientes: (recheio)
• 01 colher de café de erva doce
• 01 pacote de cream cheese light
• sal e pimenta do reino a gosto
• suco de ½ limão
• 02 colheres de sopa de mostarda
• ½ envelope de adoçante
• salsinha e cebolinha a gosto
• 01 colher de sopa de dill picado
• 04 fatias de salmão defumado
Modo de Preparo:
• Abrir o pão 02 vezes em fatias horizontais, na primeira parte colocar o cream cheese, a erva doce, o dill picado e ½ envelope de adoçante.
• Na 2ª parte colocar o salmão, a mostarda, o sal, a pimenta, o suco de limão, a salsinha e a cebolinha.

Pão de aipim

2 colheres de sopa de fermento fresco
2 colheres de sopa de açúcar granulado
1 xícara de leite morno
1 xícara de aipim ralado espremido
1 copo de iogurte natural

Depois de fermentado, acrescente:

1/2 xícara de óleo
2 ovos
1 colher de sobremesa de sal

Farinha de trigo(suficiente para uma massa enxuta)

Ponha em forma untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo.
Cubra e deixe descansar por 45 minutos. Pincele com ovo
inteiro(misturado) e leve ao forno quente para assar.

Pão de Alho da Bia

Fatie um baguete em rodelas, mas sem chegar a separá-las, de modo que os anéis de pão se mantenham presos uns aos outros.
Prepare o seguinte molho: junte:

- 1/4 xícara de chá de maionese
- 1/4 de xícara de requeijão
- 1 colher rasa de (sopa) margarina
- 1 colher de (chá) de cebola ralada
- 1 colher de (sobremesa) de orégano
- 1 pitada de pimenta-do-reino
- 1 pitada de sal e 3 dentes de alho bem amassados.

Misture tudo e passe generosamente entre os anéis do pão. Enrole o pão com uma folha de alumínio e leve ao forno pré-aquecido por uns 5 minutos. Sirva bem quente, como aperitivo. Acompanha bem churrasco, carnes geral e saladas. Fica ótimo com uma cervejinha.

Pão de Alho II

- 6 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal (4 gr.)
- 1 colher de sopa de açúcar (12gr.)
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 cabeça de alho média picada e frita em - 1/2 xícara de óleo (100ml)
- 2 1/2 xícaras e água (500 ml.)

Misture o fermento com a farinha de trigo, adicione o sal e o açúcar. Coloque o óleo com o alho. Trabalhe a massa adicionando a água. Sove bem. Deixe crescer em local aquecido, até dobrar de volume. Forme os pães. Coloque-os em formas untadas e enfarinhadas. Deixe crescer novamente, pincele gema batida. Leve para assar em forno médio pré-aquecido por 40 minutos.

Dicas
Se preferir sabor Bacon, coloque 200 gramas de bacon picado ao invés de alho.

Pão de assadeira

3 ovos
1 kg de farinha de trigo
1 xícara de óleo
1 colher de sopa de manteiga
3 copos de leite morno
100 g de fermento de pão Itaiquara
5 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal

Bata todos os ingredientes no liqüidificador, menos a farinha de trigo, despeje numa porcelana, acrescentando a farinha de trigo, e bata bem. Espalhe esta massa em 3 assadeiras untadas, deixando fermentar durante 1 hora; se quiser, coloque queijo parmesão ralado por cima.
Ligue o forno e, exatamente depois de 1 hora e 10 minutos, leve o pão a assar por 15 minutos (aproximadamente).

Pão de azeitona
- Padeiro: Benjamim Abrahão
ingredientes para a massa
• 500 g. de farinha de trigo
• 20 g. de fermento de pão
• 01 colher bem cheia (sopa) de margarina
• ½ colher (sopa) de sal
• 1 colher (sopa) rasa de açúcar
• 150 g. de azeitonas verdes ou pretas sem caroços
• 50 g. de queijo ralado
• 01 copo de água aproximadamente
modo de preparar
faça uma esponja com 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. deixe-a descansar por uns 15 minutos. após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. após a massa pronta, deixe-a coberta com um pano, durante uns 20 minutos. após este descanso, faça os modelos, coloque em assadeiras levemente untadas e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. após tudo pulverize os modelos com água eleve-os para assar.
temperatura do forno: 200º c.
duração do forno: 15 à 20 minutos

Pão de banana

1/2 xícara de manteiga ou margarina
1 xícara de açúcar
2 ovos
1 xícara de banana madura amassada
1/2 xícara de leite
1 colher de chá de extrato de baunilha
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1/2 xícara de chá de castanha-do-pará picada

Numa vasilha, coloque a manteiga e o açúcar e bata bem. Adicione um a um os ovos, batendo bem após cada adição. Acrescente a banana, o leite, a baunilha, a farinha, o bicabornato e as castanhas. Mexa com uma colher de pau e despeje numa forma de bolo inglês untada. Forno moderado.

Pão de barão da Lu
(Da. Vina)
3 xícaras de farinha de trigo
1 ½ colher de açúcar
1 ½ xícara de leite
3 colheres de sopa de manteiga derretida
6 colheres de chá de fermento em pó
1 colher de chá de sal
Mistura-se tudo, cobre-se com fatias de banana, açúcar, farinha e canela polvilhada.

Pão de batata com requeijão
- Culinarista : Álvaro Rodrigues
ingredientes:

• 45 gr de fermento para pão
• 01 colher de sopa cheia de açúcar refinado
• 01 colher de sopa de sal
• 01 copo de água morna (250 ml)
• 01 copo de leite morno (250 ml)
• 250 gr de batatas cozidas e espremidas ainda quentes
• 02 ovos inteiros ligeiramente batidos
• 50 gr de manteiga sem sal
• 1/2 xícara de chá de óleo de milho
• 01 kg de farinha de trigo especial (aproximadamente)
modo de preparo:
• dissolva o fermento no açúcar, junte os demais ingredientes, sendo a farinha de trigo por último e amasse até obter uma massa lisa, macia e homogênea.
• deixe a massa descansar até dobrar de volume, faça os pães e coloque em assadeira sem untar e deixe crescer até dobrar de volume. leve ao forno a 200ºc e deixe até que estejam assados e dourados por cima.
recheio:
• 450 gr de requeijão cremoso gelado (de baldinho)
variação: mistinhos de presunto e queijo
ingredientes: (a mesma massa do pão de batata)
recheio:
• 350 gr de presunto cozido fatiado
• 350 gr de queijo prato fatiado
modo de preparo:
• abra a massa com o rolo e corte em quadrados de 5 x 5 mais ou menos, aplique uma fatia de presunto e uma de queijo por cima e enrole como rocambole.
• deixe crescer novamente e leve ao forno a 200ºc até que estejam dourados.

Pão de batata I

1/2 kg de batata-do-reino
2 colheres de sopa de Maizena
1 colher de sopa de manteiga
1 ovo inteiro
Sal a gosto

Cozinhe as batatas na água e sal. Passe no espremedor e amasse com os outros ingredientes. Leve ao fogo até soltar da panela. Modele as bolinhas com a massa ainda quente. Pincele com gema. Leve ao forno em forminhas untadas com manteiga. Retire do forno logo que dourar.

Pão de batata II

Para fermentar:

4 colheres de sopa(45 g) de fermento para pão fresco ou granulado
1 copo de leite morno
2 colheres de sopa de açúcar

Reserve. Bata no liquidificador:

1 copo de leite
2 batatas médias cozidas
1 xícara de cafezinho de óleo
4 colheres de sopa de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga derretida
1 colher de chá de sal

2 ovos inteiros

Depois de batido, acrescente o fermento e 4 xícaras de farinha de trigo.
Asse em forminhas de empada untadas e polvilhadas. Depois de
assado, passe manteiga e coloque queijo ralado por cima.

Pão de batata
- Benjamim Abrahão

Ingredientes
• 500 g. De farinha de trigo
• 500 g. De batata cozida e amassada
• 100 g. De fermento de pão
• 150 g. De açúcar
• 10 g. De sal
• 150 g. De margarina
• 2 ovos
• 1 copo de água

Modo de preparar
Faça uma esponjinha com 50 g. De farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Deixe coberto com um pano durante 15 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. Deixe-a descansar coberta com um pano durante uns 20 minutos. Após este descanso, faça os modelos em bolinhas de 70 g. Cada uma e coloque em assadeira untadas. Espere novamente o crescimento até quase atingir o seu dobro. Após tudo pronto, pincele os modelos com ovos batidos, jogue um pouco de queijo ralado em cima de cada um e leve-os para assar.
Temperatura de forno: 200º c
Duração do forno: 25 minutos aprox.
Quantidade: 25 à 30 pães
Obs.: Se quiser, pode recheá-los com catupiry

Pão de camarão da Itaci
1 pão de forma cortado de comprido se casca
1 pote de maionese
1 pct de 100 g de camarão salgado (seco)
vinagre com água e sal num copo
Deixar o camarão de molho até sair todo o sal. Refogar com todos os temperos (alho, cebola, salsa ou coentro cebolinha,, pimenta, molho de tomate e juntar o camarão . Deixar cozinhar um pouco e passar tudo no liqüidificador . Voltar ao fogo e engrossar com uma colher rasa de maizena. Fica um creme mais ralo.
Montar, borrifando o pão com água de vinagre, fazendo uma camada de maionese e outra de camarão. Cobrir com uma camada de maionese.

Pão de Centeio
- Padeiro: Benjamim Abrahão

Ingredientes:
• 250 gr de farinha de trigo
• 250 gr de centeio integral
• 25 gr açúcar mascavo
• 10 gr de sal
• 20 gr de fermento para pão
• 50 gr de margarina
• ¼ litro de água (mais ou menos)

Modo de Preparo:
• Coloque em uma bacia ou na batedeira, 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
• Faça uma esponjinha e deixe descansar por 15 minutos.
• Após o descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.
• Deixe-a descansar por 40 minutos.

• Após o descanso, faça os modelos, coloque-os em assadeiras levemente untadas, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro.
• Após tudo pronto, torne a pincelar com ovos e leve para assar.
Temperatura do forno: 200º C
Duração do forno: 25 minutos (mais ou menos)

Pão de Ervas
- Culinarista: Álvaro Rodrigues
Ingredientes:
• 60 gr de fermento para pão
• ¾ de xícara de chá de água morna
• 01 colher de sopa de açúcar
• 01 xícara de chá de leite morno
• 100 gr de manteiga sem sal
• 01 colher de sobremesa de sal
• 600 gr de farinha de trigo aproximadamente
Modo de preparo:
• Dissolva o fermento com o açúcar, junte os demais ingredientes, acrescentando a farinha de trigo, aos
• poucos, até obter uma massa bem macia.
• Deixe crescer até dobrar de volume, modele os pães, pincele com ovo inteiro e leve ao forno para assar.

Recheio de ervas
Ingredientes:
• 01 colher de sopa bem cheia de manteiga sem sal
• 04 colheres de sopa de um bom azeite
• 03 dentes de alho socados
• 02 xícaras de chá de salsinha verde picadinha
• 01 xícara de chá de cebolinha verde picada
• 03 colheres de sopa de manjericão fresco picado
• 01 colher de sopa de orégano fresco
• 02 ovos inteiros
• sal e molho de pimenta a gosto

Modo de preparo:
• Doure o alho no azeite e manteiga, junte os demais ingredientes, temperando a gosto.
• Empregue quando frio.

Pão de especiarias

- Heliene de Oliveira
• 1 xícara de chá de farinha de glúten
• 30 g de fermento para pão
• ½ xícara de chá de farelo de aveia
• 1 colher de sopa de açúcar mascavo
• 1 colher de sobremesa de sal marinho
• 1 colher de sopa de orégano
• ½ xícara de chá de cheiro verde picado
• 1 cebola pequena ralada
• ½ xícara de há de óleo de milho
• 1 xícara de chá de água morna
modo de preparo
Misture todos os ingredientes e dê o ponto com a farinha de glúten. Coloque em forma untada e polvilhada e deixe dobrar de volume. Coloque em forma untada e polvilhada e deixe dobrar de volume. Coloque em forno pré aquecido à 180º por 30 minutos.

Pão de Forma da Itaci

1 kg de farinha de trigo (8 xíc)
20 g de fermento Fleishmann (para pão)
½ l de água (2 xícaras)
20 g de sal (2 colheres de sopa rasas)
60 g de açúcar mascavo
35 g de óleo (3 colheres de sopa rasas)
Dissolva o fermento com o açúcar na água morna.
Junte os demais ingredientes à solução de fermento e misture tudo muito bem.
Coloque a massa numa vasilha e deixe crescer até atingir o dobro de seu volume (aproximadamente uma hora).
Corte a massa em pedaços e coloque numa forma previamente untada . Deixe crescer o dobro do volume.Leve ao forno bem quente e deixe assar por mais ou menos 30 minutos.

Pão de forma

Colocar na batedeira:
1 tablete de fermento biológico desmanchado em ½ copo de água morna
Juntar:
1 ovo
1 copo de leite
1 colher de sopa de açúcar
½ colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de gordura]Ligar a batedeira e adicionar aos poucos meio quilo de farinha de trigo.
Bater bem e colocar em forma de bolo inglês. Deixar crescer até que a bolinha de massa colocada em um copo de água suba. Depois que a bolinha subir, deixar por mais meia hora. Se quiser, antes de levar ao forno, pincelar com gema. o ponto certo é quando dobra de tamanho (30 minutos de forno).

Pão de forma Fácil

Cybercook

- 03 ovos
- 02 colheres (sopa) de fermento biológico (50g)
- 01 colher(sopa) rasa de sal
- 03 xícaras (chá) de leite
- 01 xícara (chá) de óleo(não muito cheia)
- 01 xícara (chá) de farinha de trigo
- 01 xícara de(chá) de açúcar.

Bata todos os ingredientes no liqüidificador, menos a farinha de trigo.
Coloque tudo em uma tigela e vá misturando a farinha de trigo, até a massa ficar um pouco mais grossa que a massa de bolo comum.
Untar uma assadeira retangular grande com manteiga e farinha. Deixar crescer na assadeira e levar ao forno para assar.

Pão de forma I

2 copos de leite morno
1 xícara de água morna
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de sal
4 colheres de sopa de açúcar
1 ovo inteiro
2 colheres de sopa de fermento Itaiquara
600 g de farinha de trigo

Misture tudo. Em seguida, jogue esta mistura numa forma que esteja untada com manteiga e leve ao forno desligado. Quando a massa estiver bem crescida, acenda o forno. A massa fica um pouco mais dura do que a massa de bolo, porém não é aquela massa dura.

Pão de forma II

1/2 kg de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
2 ovos
2 copos de leite morno
1/2 copo de água
1 colher de sopa de fermento em pó
2 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de sal

Bata tudo no liqüidificador, coloque na forma para crescer e asse.

Pão de forma sem glutem
(salgado) - Margarida Nunes Bento
Ingredientes
• 20 g de fermento biológico
• 1 xícara de chá de leite morno
• 1 colher de sopa de açúcar
• 1 colher de sobremesa de sal
• ½ xícara de chá de óleo
• 300 g de mandioquinha cozida
• 2 ovos inteiros
• 400 g de fécula de batata
Modo de preparo
Bater tudo no liqüidificador, colocar em forma de bolo inglês untada com óleo e deixar crescer por 40 minutos mais ou menos. Levar para assar em forno médio (180º).
Rendimento: 2 pães
Obs. Vai mostrar variação da massa para pão de hambúrguer.

Pão de Gemas
Cybercook

- 100 de fermento de pão
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sobremesa de sal
- 1 quilo e meio de farinha de trigo
- 2 tabletes de margarina (200 g.)
- 4 ovos
- 2 gemas

Dissolva o açúcar com o fermento, coloque o resto, sendo que por ultimo a farinha, faça uma bolinhas coloque num tabuleiro untado de óleo e pincele gemas e deixe crescer durante 2 horas e asse até durar. Ao tirar do forno pincele com manteiga.

Pão de glúten com cenoura
- Culinarista: Heliene de Oliveira
ingredientes:
• 20 g. de fermento para pão

• 1 colher de sopa e açúcar mascavo
• 1 colher de sobremesa de sal marinho
• 1 ovo inteiro
• ½ xícara de chá de óleo
• 1 xícara de chá de iogurte natural
• 2 cenouras pequenas raladas e cruas
• 4 xícaras de chá (mais ou menos) farinha de glúten
modo de preparar
• bater todos os ingredientes no liqüidificador, menos a farinha e colocar numa vasilha.
• dar o ponto com a farinha de glúten. untar 1 forma de pão, colocar a massa e deixar dobrar de volume.
• assar em forno 180º c por aproximadamente 30 minutos.

Pão de ló

4 ovos
1 colher de sopa de manteiga
1 xícara de leite
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 1/2 colher de sopa de fermento
1 colher de chá de baunilha

Bata os ovos como para omelete e em seguida o açúcar fazendo um
suspiro; derreta a manteiga no leite até ferver e desligue o fogo. Misture a farinha de trigo aos ovos com o açúcar e, depois, o leite ainda quente, a baunilha e, por fim, mexendo levemente, o fermento. Asse em forma untada e polvilhada. Depois de assado, fure todo o bolo e jogue uma lata de leite condensado de chocolate.

Pão-de-ló d'água

4 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de trigo
4 colheres de sopa de água

Bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar, misture
delicadamente com a farinha de trigo e, por último, as colheres de
água. Leve ao forno em tabuleiro untado.

Pão de ló de abacaxi e recheio de abacaxi com coco
culinarista: isamara carnelóz amâncio

ingredientes: (pão de ló de abacaxi)
• 05 ovos inteiros
• 02 xícaras de chá de açúcar
• 2.1/2 de farinha de trigo
• 01 xícara de chá de fécula de batata
• 01 colher de sopa de fermento em pó
• 01 xícara de chá de suco de abacaxi natural
• (suco de 01 abacaxi pequeno picado ½ xícara de água)
modo de preparo:
• bata os ovos inteiros com açúcar até clarear, misture a farinha, a fécula de batata com o fermento e alterne na massa com suco de abacaxi.
recheio de abacaxi com coco:
• 1.1/2 xícara de chá de suco de abacaxi
• ½ xícara de chá de açúcar
• 01 lata de leite condensado

• 01 colher de sopa de fécula de batata
• 04 gemas peneiradas
• 01 xícara chá de abacaxi batido e peneirado
• ½ xícara de chá de açúcar
• 200 gr de creme de leite
• 04 claras batidas em neve
• 12 gr de gelatina em pó sem sabor
• ½ xícara de água
• 02 xícaras de chá de coco ralado
modo de preparo:
• ferva o suco de abacaxi com o açúcar e reserve.
• ferva o abacaxi batido com o açúcar e reserve.
• faça um creme com o suco de abacaxi, o leite condensado, a fécula e as gemas.
• adicione no creme o abacaxi batido e incorpore as claras em neve e o creme de leite.
• dissolva a gelatina em pó na água e acrescente no creme.
• por último incorpore o coco ralado e leve para gelar.
• calda do bolo: (ingredientes)
• ½ xícara de chá de açúcar
• 1.1/2 de chá de suco de abacaxi
modo de fazer: ferva os ingredientes por 02 minutos e deixe esfriar para usar.

Pão -de- lo de laranja da Itaci

4 ovos batidos como para pão de lo
2 copos de açúcar
1 copo de caldo de laranja
2 copos de farinha de trigo
1 colh rasa de fermento
Recheia-se de frutas.

Pão de ló de presunto
- Chefe de cozinha: Glenys Silvestre
ingredientes:
• 06 ovos
• 500 gr de presunto
• 150 gr de farinha de trigo
• 100 gr de manteiga
• ¾ de litro de leite
• ½ litro de creme de leite
• 01 xícara de chá de salsa e cebolinha bem picadas
• 100 gr de parmesão ralado
• sal e pimenta
modo de preparo:
• bata no liqüidificador a farinha e o leite. leve ao fogo mexendo sem parar até formar um creme denso e liso. cozinhe mais 05 minutos.
• retire do fogo, junte a manteiga, sal e as gemas uma de cada vez sem parar de mexer. deixe esfriar e junte as claras em neve mexendo então cuidadosamente.
• despeje em forma retangular untada e esfarinhada, leve ao forno moderado até que esteja assado, provando com um palito.
• retire do forno e desenforme sobre um guardanapo molhado e torcido.
• deixe esfriar enquanto prepara o recheio.
• pique o presunto e coloque em uma vasilha com as ervas, a metade do queijo ralado e a metade do creme de leite.
• tempere com sal e pimenta e espalhe sobre a massa. este recheio não deve estar muito líquido portanto deverá sobrar um pouco de líquido.
• erga as 02 pontas do guardanapo, e enrole como rocambole, unte uma forma coloque o rocambole e cubra com o molho que sobrou.
• leve ao forno por 10 minutos.

• enquanto isso, leve para ferver a metade do creme de leite em fogo baixo, até engrossar um pouco. tempere com sal e pimenta.
• sirva quente acompanhado do creme de leite engrossado.
rendimento: 06 porções.

Pão de Ló

• Ingredientes:
- 6 ovos
- 7 colheres, das de sopa, de açúcar
- 6 colheres, das de sopa, de farinha de trigo
- 1 colher, das de chá, cheia de pó royal

• Modo de Preparo:
Bata em um prato, a gema com o açúcar até ficar bem desmanchado. Em uma tigela bate-se as claras em neve. A seguir junte as gemas com o açúcar na tigela que contém as claras em neve. Bata bem. Em seguida junte o pó royal a farinha de trigo, colher por colher, sem bater misturando com um garfo a massa. Depois coloque numa forma, de canudo no meio, untada de manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno.
Só retirar quando espetando um palito na massa, ele sair sequinho.

Pão de Ló
- Culinarista: Isamara Carnelóz Amâncio
Ingredientes:
• 06 ovos
• 03 xícaras de açúcar
• 03 xícaras de farinha de trigo
• 01 colher de sopa de fermento em pó
• 01 xícara de chá de leite quente
• 01 colher sobremesa de baunilha
Modo de Preparo:
• Bata os ovos inteiros com o açúcar até clarear.
• Misture a farinha de trigo com o fermento e reserve.
• Aqueça o leite com a baunilha e alterne na massa com os ingredientes secos.
• Unte uma assadeira com margarina e polvilhe com farinha e leve o bolo para assar.
• Deixe esfriar e corte ao meio.

Pão de Ló

Ingredientes
6 ovos
7 colheres (sopa) de açúcar
6 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (chá) cheia de fermento em pó

Modo de Preparo
Bata a gema com o açúcar até ficar bem desmanchado. Em uma tigela bate-se as claras em neve. A seguir junte as gemas batidas na tigela que contém as claras em neve. Bata bem. Em seguida junte o fermento, a farinha de trigo, colher por colher, sem bater misturando a massa com um garfo. Coloque numa forma untada
com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno. Só retirar quando espetando um palito na massa, ele sair sequinho.

Pão de ló com água da mamãe

4 ovos
8 colheres de sopa de água

2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
Bate-se as claras em neve. Em outra vasilha, bate-se as gemas com água, até crescer, junta-se os ingredientes secos e por último, as claras em neve. Forma untada.

Pão de mandioca

1/2 kg de mandioca cozida
1 xícara de chá de açúcar
1 xícara de chá de óleo
1 colher de sopa de manteiga
3 ovos
50 g de fermento pão
1 kg de farinha de trigo

Amasse bem com um garfo a mandioca cozida e coloque-a no liqüidificador com os demais ingredientes, menos a farinha de trigo. Bata durante 5 minutos. Despeje numa bacia e vá juntando a farinha de trigo aos poucos, amassando e sovando. Depois de ter adicionado toda a farinha, sove a massa por mais 10 minutos. Ela deve ficar lisa. Faça, então, pequenas bolas(cerca de 30) com as mãos e vá colocando numa assadeira untada, uma ao lado da outra, sempre com um espaço entre elas, pois crescem muito. Devem ser colocadas num lugar quente, cobertas com um pano, para crescer durante 1 hora. Depois, leve-as a assar, em forno pré-aquecido, durante 30 minutos.

Variação com lingüiça

Refogue 300 g de lingüiça em óleo. Escorra bem e, ao enrolar os pãezinhos, ponha uma rodela no centro de cada um.

Pão de Aipim

1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa de fermento biológico
700 g de farinha de trigo
4 colheres de sopa de manteiga
2 ovos
500 g de aipim cozido e passado pelo espremedor
1 pitada de sal

Dilua 1/4 da lata de leite condensado numa tigela com 1/2 xícara de chá de água morna. Dissolva aí o fermento e junte farinha de trigo suficiente para dar consistência de massa para panqueca. Deixe descansar em local protegido até crescer ou, então, até formar bolhas. À parte, junte o restante da farinha e do leite condensado com os demais ingredientes. Acrescente a massa já crescida e amasse bem. Forme 2 pães e deixe crescer em assadeiras untadas, até dobrar de volume. Leve para assar em forno quente pré-aquecido por 30 minutos(aproximadamente).

Pão de mel
- Benjamim Abrahão

Ingredientes
• 200 g. de farinha de trigo
• 1 colher de chá de fermento em pó
• 250 g. de mel
• 250 g. de leite condensado
• 50 g. de margarina
• 80 g. de chocolate em pó
• 3 ovos

• Cravo da índia moído e canela em pó a gosto
Cobertura:
• 600 g. De chocolate ao leite derretido em banho-maria
Modo de preparar
Coloque os ovos na batedeira e bata-os até montar. Reserve. Aqueça em uma outra vasilha, o mel, e leite condensado, a margarina, o chocolate, o cravo e a canela. Acrescente nos ovos reservados e misture bem. Por último, acrescente a farinha de trigo e o fermento, misturando tudo com a mão. Após tudo pronto , unte as forminhas de 7 cm de diâmetro por 1 cm e meio de altura e despeje a massa. Leve-os para assar em forno pré aquecido. Após estarem frios, cubra-os com chocolate ao leite, derretido em banho maria.
Temperatura de forno: 200º
Duração de forno: 10 à 15 minutos
Quantidade: 26 unidades
Preço: R$ 1,00 cada

Pão de mel
- Culinarista: Palmira Onofre

Ingredientes: (massa)
• 500 gr de açúcar mascavo (sem peneirar)
• 02 xícaras de chá de água
• 04 ovos separados
• 4.1/2 xícaras de chá de farinha de trigo (540 gr)
• ½ colher de chá de cravo em pó
• ½ colher de chá de canela em pó
• 02 colheres de sopa de chocolate em pó
• 01 colher de sopa de bicarbonato de sódio
• 01 xícara de chá de leite
• 01 xícara de chá de mel

Para a cobertura:
• ½ kg de chocolate meio amargo ou ao leite picado

Modo de preparo: (massa)
• Em uma panela ferva o açúcar mascavo com a água durante 20 minutos, até as pedrinhas do açúcar se dissolverem e a calda ficar encorpada.
• Deixe esfriar. Bata as claras em neve e reserve.
• Misture, na calda, a farinha e as especiarias.
• Acrescente o chocolate, o bicarbonato dissolvido no leite e as gemas.
• Por último, adicione as claras e o mel. Misture delicadamente.
• Unte e polvilhe com farinha formas próprias para pão-de-mel de 6,5 cm de diâmetro.
• Em uma assadeira, coloque as forminhas com 02 colheres de sopa de massa em cada uma.
• Leve para assar em forno médio (180ºc), pré-aquecido por 20 minutos ou até que as bordas da massa comecem a se soltar das forminhas.
• Retire do forno, espere esfriar um pouco e desenforme deixando-os em uma superfície.

Cobertura:
• Em uma panela, em "banho-maria", coloque o chocolate e leve ao fogo até derreter.
• Misture bem, desligue o fogo, mas não retire a panela do banho-maria.
• Caso o chocolate endureça, aqueça a água do "banho-maria" e repita a operação.
• Banhe cada pão de mel, batendo o garfo na borda da panela, para retirar o excesso de cobertura. Deixe escorrer em papel manteiga.

Pão de Mel Europeu
- Culinarista : Álvaro Rodrigues
Ingredientes:
• 01 xícara de chá de mel de boa qualidade

• 01 xícara (chá) de chá forte feito com cravo, canela em rama e erva doce a gosto
• 01 xícara de chá de açúcar refinado
• ½ xícara de chá de açúcar mascavo
• 01 xícara de chá de leite frio
• 3.1/2 xícara de chá de farinha de trigo especial
• 03 colheres de sopa cheias de chocolate em pó peneirado
• 01 colher de chá rasa de canela em pó
• 01 colher de café de cravo da índia moído
• 01 colher de café de gengibre em pó
• 01 pitada de sal
• 01 colher de sopa rasa de bicarbonato de sódio peneirado noz-moscada ralada a gosto
Modo de Preparo:
• Bata com colher de pau o mel, os açúcares e o chocolate em pó.
• Em seguida, acrescente o chá, farinha de trigo e o bicarbonato que foi dissolvido no leite e bata um pouco mais.
• Junte os demais ingredientes e misture muito bem.
• Coloque a massa em assadeira retangular untada e enfarinhada ou em forminhas próprias para pães de mel também untadas e enfarinhadas.
• Leve ao forno a 180º C e asse até que, introduzindo um palito, o mesmo saia limpo.
• Desenforme quando totalmente frio, corte em pedaços e banhe no chocolate derretido e resfriado.
Para Banhar:
• 400 gr de chocolate cobertura ao leite picado
• 200 gr de chocolate meio amargo picado
• 01 colher de chá de gordura vegetal hidrogenada
Modo de Preparo:
• Derreta e resfrie o chocolate, leve à geladeira por alguns minutos e embale em papel celofane.

Pão de mel III

Cybercook

- 500 gramas de açúcar mascavo
- 1 xícara de chá de leite
- 1 colher de chá de cravo moído
- 1 colher de chá de canela em pó
- 4 ovos inteiros
- 1 xícara de chá de mel
- 1/2 quilo de farinha de trigo
- 1 colher de sobremesa de fermento
- aproximadamente 1 kg de chocolate hidrogenado

Misture o açúcar e o leite até desmanchar. Junte a canela, o mel e os ovos. Bata bem e acrescente a farinha peneirada junto com o fermento. Bata ligeiramente e leve para assar em forno pré-aquecido em forma untada e polvilhada.
Depois de frio, corte, recheie e banhe em chocolate.

Pão de mel

1 lata de leite condensado e a mesma medida de leite
1 colher de chá de canela em pó
1 colher de chá de cravo torrado e moído
1 colher de chá(rasa) de Nescafé
1 xícara de chá de mel
3 xícaras de chá de farinha de trigo
2 colheres de chá(rasas) de fermento em pó
2 colheres de chá(rasas) de bicarbonato
1 tablete(200 g) de chocolate meio amargo Nestlé picado

Misture bem os 6 primeiros ingredientes. Peneire juntos a farinha, o fermento, o bicarbonato e junte à primeira mistura, mexendo bem.
Despeje em assadeira nº 3 untada e enfarinhada e asse em forno
médio por 25 minutos. Retire do forno e espalhe o chocolate sobre o bolo ainda quente. Quando derreter, alise com uma faca e depois de frio corte em quadradinhos. Rendimento: 24 pedaços.

Pão de milho verde

1 lata de milho verde
1 xícara de chá de leite
60 g de fermento para pão em tabletes
2 ovos
2 colheres de sopa(50 g) de margarina
5 xícaras de chá de farinha de trigo

Lave o milho para retirar o sal. Bata-o no liqüidificador juntamente com o leite. Passe para uma tigela grande, acrescente o fermento, o açúcar, os ovos, a margarina amolecida e a farinha de trigo. Sove bem. Cubra com um pano e deixe crescer por 1 hora. Modele os pães e deixe crescer novamente por 30 minutos. Coloque em forma untada e leve ao forno quente por 30 minutos. Rendimento: 30 pãezinhos ou 5 grandes.

Pão de milho

2 tabletes(30 g) de fermento para pão
1/2 kg de farinha de trigo
4 colheres de sopa de manteiga amolecida
2 ovos
1 lata de leite condensado
200 g de fubá ou farinha de milho peneirada
Sal a gosto

Numa tigela, dissolva o fermento em 1/2 xícara de água morna. Junte 1/2 xícara de farinha de trigo formando um mingau e deixe coberto crescendo por uns 20 minutos. Acrescente a manteiga, o sal e os ovos e mexa bem. Adicione o leite condensado, o fubá e volte a mexer. Por último, junte farinha de trigo suficiente para obter uma massa macia. Amasse bem e coloque numa tigela untada. Cubra e deixe dobrar de volume. Abaixe a massa com o punho e divida-a ao meio. Dê o formato de broa e deixe os dois pães crescerem em assadeiras untadas até dobrarem de volume. Asse em forno pré-aquecido em temperatura moderada por aproximadamente 40 minutos.

Pão de Minuto com Queijo

Ingredientes
1 xícara de maisena
1 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 xícara mal cheia de açúcar
1 ovo
2 colheres de margarina
½ xícara de leite
½ xícara de queijo ralado para polvilhar
1 gema para pincelar

Modo de Preparo
Misture todos os ingredientes até a massa ligar (não deve ser sovado). Modele os pãezinhos e coloque em assadeiras untadas. Pincele com gema, polvilhe com queijo ralado e asse em forno quente durante 20 minutos, mais ou menos.

Pão de minuto

1 copo de leite morno
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de fermento Flechmann em tablete
1 xícara de farinha de trigo

Misture tudo até dissolver o fermento. Deixe descansar durante 30 minutos. Depois, acrescente:

3 colheres de sopa de manteiga derretida
1/2 colher de sobremesa de sal
1/2 kg de farinha de trigo
1 copo de leite morno
3 ovos inteiros

Misture até tomar consistência. Divida a massa, coloque em formas untadas com manteiga e asse em forno quente por 15 minutos.

Pão de Nata

Ingredientes
7 xícaras de trigo
2 xícaras de nata
2 xícaras de açúcar
2 ovos
1 colher de fermento (sopa)
1 colher de margarina
sal a gosto

Recheio
Pode ser usado: goiabada, doce de leite ou outro de sua preferência.

Modo de Preparo
Amasse todos os ingredientes , modele os pãezinhos com o recheio dentro e leve para assar em tabuleiros untados.

Pão de Natal

Ingredientes:

3 gemas
3 colheres de açúcar
3 colheres de manteiga derretida
3 colheres de leite
1 xícara de abacaxi em calda batido no liqüidificador
1 xícara de tâmaras picadas e outra de nozes moídas
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher de fermento em pó
1 colher de sal e outra de bicarbonato de sódio Modo de preparo:

Bata as gemas com o açúcar até ficarem fofas. Acrescente a manteiga e bata; em seguida misture o abacaxi, as nozes, e as tâmaras, e ligue tudo muito bem. Junte a farinha, já peneirada com o fermento e o bicarbonato, aos poucos e alternadamente com as claras em neve. Deite em forma de bolo inglês, forrada e bem untada, e asse em forno moderado, por cerca de uma hora.

Pão de Presunto e Queijo

Ingredientes
100 gr de farinha de trigo
200 gr de queijo prato ralado
3 ovos
300 gr de presunto
1 xícara pequena de leite
1 xícara pequena de óleo
1 colher (chá) de fermento em pó

Modo de Preparo
Bata os ovos, acrescente a farinha de trigo aos poucos e misture bem até obter um composto liso. Adicione o leite e o óleo e continue a bater. Junte o queijo ralado, o presunto cortado em cubinhos, uma pitada de sal e o fermento. Misture e despeje numa forma untada. Leve ao forno forte pré-aquecido e asse por 45 minutos.

Pão de queijo
- Benjamin Abrahão
Ingredientes
• 2 ovos
• 50 gr de margarina
• Sal a gosto
• ½ k de queijo meia cura ou prato
• 400 gr de fécula de mandioca ou polvilho doce
• 100 gr de polvilho azedo
• ¼ litro de leite
Modo de preparar
Coloque no tacho da batedeira ou numa bacia o queijo desmanchado num ralador ou moedor de carne, a margarina, os ovos e o sal. Misture bem e adicione o restante dos ingredientes. Faça uma massa bem macia. Prepare os modelos em pequenas bolinhas, ou o tamanho de uma colher de sorvete e coloque na assadeira levemente untada e leve para assar por 20 a 30 min. Em forno a 220ºc .

Pão de queijo colonial

- 1 Kg. de polvilho azedo
- 1 copo de óleo
- 1 copo de água
- 1 colher grande de sal
- 4 ovos
- 1 prato raso de queijo tipo colonial ralado no lado grosso do ralador
- 1 copo de leite

Bata aos poucos o polvilho no liqüidificador e coloque numa bacia onde o pão vai ser amassado. Ferva o óleo, a água e o sal. Derrame sobre o polvilho mexendo com uma colher para escaldar. Espere esfriar um pouco e esfarele bem a mistura. Adicione os ovos inteiros e o leite (se precisar acrescente um pouco mais de leite, mas cuide para não deixar passar do ponto). Por último misture o queijo na massa. Faça bolinhas para assar em forno previamente aquecido. Na falta de queijo colonial, pode ser meia cura.

Pão de Queijo com Batatas

Ingredientes
2 colheres (sopa) de banha ou margarina
2 copos de batata inglesa cozida e amassada
2 ovos
2 copos de polvilho azedo

½ copo de queijo ralado

Modo de Preparo
Misture todos os ingredientes e amasse bem. Faça bolinhas com a massa e asse em forma untada.

Pão de queijo da Itaci
3 xíc de polvilho doce
1 xíc mal cheia de óleo
½ xíc de água
1 pitada de sal
1ovo
1 pires de queijo ralado
Escaldar o polvilho c/ água fervendo, o óleo e o sal. Depois de frio, juntar os ovos e, se preciso, colocar leite para dar ponto (nunca precisou).

Pão de queijo da Neide
- Miriand Teixeira
Ingredientes
• 4 copos de polvilho doce
• 1 copo de leite
• 1 copo de água
• 1 copo de óleo (menos 2 dedos) (copo de requeijão)
• 6 a 7 ovos
• 2 ½ copos de queijo meia cura ralado (copo de requeijão)
Modo de preparar
Coloque numa panela o leite, a água e o óleo deixe ferver. Coloque o polvilho doce em uma vasilha grande e despeje os líquidos aquecidos. Quando esfriar um pouco acrescente os ovos, um a um. Acrescente então o queijo meia cura ralado em ralo grosso. Enrole, faça bolinhas e asse em forno pré aquecido por aproximadamente 20 minutos.

Pão de queijo de liqüidificador da Itaci

1 xíc de óleo
1 xíc. de leite
2 xíc de farinha de trigo
100 g de queijo parmesão ralado
4 ovos inteiros
1 cl de sp de fermento em pó
Bater tudo no liqüidificador e despejar em forminhas untadas, somente até a metade e assar. Quando estiverem dourados, estão prontos. Cortar ao meio e rechear com uma pasta de maionese e queijo ralado.

Pão de queijo light

- 2 claras e uma gema
- 1/2 xícara de leite light
- 2 colheres de sopa de óleo vegetal
- 1/2 xícara de ricota amassada
- 1 xícara de café de queijo prato light ralado
- sal a gosto
- 1 e 1/2 xícara de chá de polvilho doce

Ferva o leite e coloque-o ainda quente no liquidificador, sobre os outros ingredientes. Bata. Unte as forminhas com o spray de margarina light e leve ao forno pré-aquecido por 12 minutos mais ou menos.

Dá mais ou menos 30 pães de queijo.

Pão de queijo - o gostoso
Da Itaci-
2 xíc de chá de polvilho azedo
2 xíc de chá de polvilho doce
1 xíc de chá de leite
1 xíc de chá de óleo
100 g de queijo ralado
sal
1 colh de chá de fermento em pó
Coloque o polvilho numa bacia e ferva o leite e o óleo. Escalde o polvilho. Acrescente os ovos, o queijo e o sal. Faça bolinhas e asse em forno moderado por mais ou menos 25 minutos.

Pão de queijo rápido com falso requeijão
- culinarista: elizabete ribaldo
ingredientes:
• 03 xícaras de chá de polvilho doce
• 01 xícara de chá de leite
• ¾ xícara de chá de óleo
• 03 ovos inteiros
• 01 colher de chá de sal
• 100 gr de queijo mineiro ralado
• queijo parmesão ralado para polvilhar
modo de fazer:
• bater todos os ingredientes no liquidificador, colocar em forminhas de empada e levar para assar em forno quente, polvilhando com queijo ralado.
• servir quente.
falso requeijão: (ingredientes)
• 500 gr de ricota
• 02 tabletes de margarina (200 gr) derretido
• 01 copo de 250 ml de leite fervente
• sal a gosto
modo de preparo: bater todos os ingredientes no liquidificador. levar para gelar

Pão de queijo

3 xícaras de polvilho doce peneirado
3 xícaras de queijo-de-minas ralado
3 ovos
1/4 de xícara de manteiga ou margarina derretida
Sal a gosto
Leite

1. Numa vasilha grande, misture o polvilho doce, o queijo-de-minas ralado, a manteiga (ou margarina) derretida e o sal.

2. Amasse bem com as mãos, acrescentando o leite, aos poucos, até que a massa tenha consistência para ser enrolada.

3. Quando estiver no ponto, forme bolinhas de aproximadamente 4 cm de diâmetro. Coloque-as numa assadeira untada.

4. Leve ao forno bem quente(200°C) e asse os pãezinhos até ficarem crescidos e dourados, com pequenas "rachaduras".

Ficam crocantes porém macios.

Pão de rapadura

Massa

1 lata de leite condensado
1/2 lata(mesma do leite) de óleo
4 ovos
30 g de fermento pastoso
1 kg de farinha de trigo

Recheio

1 xícara de chá(100 g) de rapadura ralada
1 a 2 colheres de sopa de canela em pó

Cobertura

2 gemas para pincelar
1 xícara de chá de açúcar

Bata no liqüidificador o leite condensado, a mesma medida de água, o óleo, os ovos e o fermento. Depois, despeje numa tigela e, aos poucos, junte a farinha de trigo. Amasse até ficar bem homogênea, divida a massa em duas partes e abra a metade com o rolo sobre uma superfície enfarinhada. Espalhe a metade da rapadura, polvilhe com canela e enrole como rocambole. Coloque em assadeiras untadas e cubra com um pano, deixando crescer até dobrarem de volume. Antes de levar ao forno, faça alguns cortes na superfície dos pães com uma faca. Pincele com as gemas e salpique açúcar cristal. Asse em forno quente pré-aquecido por 30 minutos(aproximadamente).

Pão de sal

1 1/2 copo(grande) de água morna
2 colheres de sopa(cheias) de fermento de pão(tablete ou granulado)
4 colheres de sopa de açúcar

Deixe crescer por 15 minutos, misture e ponha:

1 colher de sopa(rasa) de sal, 1/2 copo(pequeno) de óleo e vá acrescentando farinha de trigo aos poucos até formar uma massa que dê para modelar. Não deixe ficar muito dura, pode até ligar um pouco nas mãos. Modele os pães com as mãos untadas, ponha em assadeira untada e polvilhada e deixe crescer por cerca de 1 hora. Asse em forno quente. Quando retirar do forno, pincele com manteiga ou margarina. Se preferir variar o pão com milho, diminua a quantidade da farinha de trigo e acrescente 1 xícara de farinha de milho.

Pão delícia

1 lata de leite condensado
1 lata de água(mesma do leite)
100 g de margarina
5 ovos
100 g de fermento Flechmann (tablete)
1,2 kg de trigo
Sal a gosto

Bata todos os ingredientes no liqüidificador, despeje numa porcelana e bote a farinha de trigo formando a massa. Modele os pães, deixe descansar por 2 horas e, em seguida, bote para assar.

Recheio

2 copos(grandes) de leite
100 g de queijo parmesão ralado
100 g de manteiga
3 colheres de sopa de farinha de trigo
Sal

Misture tudo e leve ao fogo para fazer o creme. Depois dos pães assados, recheie com um pouco deste creme.

Pão Delicioso para o Lanche
Cybercook

- 01 pão de forma (sem a casca) cortado no comprimento
- 02 ovos
- 02 copos de leite
- 01 colher (chá) de sal
- 03 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado
- 01 colher (sopa) de manteiga
- Farinha de rosca
- 01 colher (chá) de noz-moscada
- Mussarela e presunto picado.

Bata no liqüidificador, os ovos e o leite. Unta-se um pirex com manteiga, e coloca-se uma camada de pão de forma (sem casca),rega-se com o creme batido no liqüidificador.
Colocar uma camada de mussarela e presunto picado por cima. Repetir até terminar o pão de forma, sendo que, por último, sobre o creme, polvilhe farinha de rosca, queijo ralado e pedacinhos de manteiga picada.
Leva-se ao forno até derreter a mussarela, por uns 15 a 20 minutos.

Pão Doce Romeu e Julieta
- Padeiro: Benjamim Abrahão

Massa
Ingredientes:
• 500 gr de farinha de trigo
• 50 gr de fermento de pão
• 100 gr de açúcar
• 100 gr de margarina
• 02 ovos
• 01 pitada de sal
• 01 pitada de vanilina
• 01 copo de água aproximadamente
Ingredientes para o recheio:
• 150 gr de queijo fresco em fatias
• 150 gr de goiabada em fatias
• 100 gr de creme de baunilha
Modo de preparo:
• Faça uma esponja com 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
• Deixe descansar por uns 10 minutos.
• Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes da massa e faça uma massa bem macia.
• Deixe-a descansar durante uns 20 minutos coberta com um pano.
• Após este descanso, faça os modelos em duas roscas, recheie com os ingredientes acima, coloque em uma assadeira untada, pincele com ovos batidos e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro.
• Após tudo pronto, torne a pincelar e leve para assar em forno pré-aquecido.

Temperatura do forno: 200 graus
Duração do forno: 20 minutos aproximadamente

Pão Doce da Ana
4 ovos
100 g de fermento biológico
2 xíc de leite
1 tabl de margarina
5 colh bem cheias de açúcar
1 pit de sal
mais de 1 kg de farinha de trigo

Desmanchar o fermento no leite morno, misturar tudo. Coloque o trigo até que solte das mãos e sove bem. Deixar descansar.

Recheio:
1 tablete de margarina
6 colheres bem cheias de aç~ucar
1 pacote de coco ralado
Misturar com um garfo para que fique bem soltinha, como uma farofinha.

Cobertura:
1 vd de leite de coco (ou 1 copo de leite)
bastante açúcar
canela em pó - se usar leite
Ferver até virar uma calda. Jogar sobre cada pãozinho depois de pronto.

Esticar a massa já crescida com um rolo, rechear e enrolar como rocambole, fechando bem a massa.
Cortar em fatias de mais ou menos 2 dedos. Por na assadeira untada, deixando espaços (colocar deitados).
Conforme o jeito de fazer, dá mais de 50 pães.

Pão doce de forma

5 xícaras de farinha de trigo
3 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de manteiga
2 ovos
1 ½ xícara de leite
50 g de fermento biológico
vanilina, se quiser
frutas secas

Desmanchar o fermento no leite, juntar os demais ingredientes e amassar. Enformar e abafar bem, cobrindo com toalha grossa. Antes de levar ao forno, pincelar com uma colher de açúcar e canela
amassados com manteiga. Dá para 3 formas de tamanho regular. Pode-se também substituir a canela com manteiga por coco ralado misturado com açúcar.

Pão doce de Natal

2 colheres de sopa de açúcar
4 ovos
50 g de fermento de pão(pasta)
1/2 kg de farinha de trigo
1/2 xícara de manteiga
1/2 copo de leite morno
Açúcar, canela, nozes, passas e frutas cristalizadas
Calda queimada

Misture o fermento com o leite morno e 1 colher de sopa de açúcar e deixe levedar durante 15 minutos. Junte, então, os demais
ingredientes, formando uma massa como para fazer pão; os
ingredientes devem ser adicionados pela ordem e bem misturados.
Deixe a massa descansar por 2 horas. Unte uma forma com canudo no
centro e polvilhe com açúcar e canela. Faça com a massa bolinhas do tamanho de nozes e passe, uma por uma, em óleo de cozinha, depois em açúcar com canela e coloque-as na forma umas sobre as outras; em todos os espaços(entre uma e outra bolinha) coloque passas, frutas cristalizadas e nozes. Regue a primeira camada de bolinhas com calda de açúcar queimado, deixando a calda penetrar por entre elas. Esta calda é feita com 1 xícara de açúcar. Coloque outras camadas até terminar a massa. Depois de toda armada, leve ao forno quente.

Pão Doce Delicioso

Ingredientes
5 colheres (sopa) bem cheias de açúcar
2 colheres (sopa) bem cheias de manteiga
1 colher (sopa) de banha
2 ovos
1 xícara de leite
4 colheres (chá) de erva doce
1 colher (chá) de canela em pó
raspa de casca de limão verde
100 gr. de uvas passas sem sementes
2 tabletes de fermento para pão
farinha de trigo o suficiente
1 colher (chá) rasa de sal

Modo de Preparo
Ferva o leite com a erva doce e a canela. Coe e deixa-se esfriar. Bata bem a manteiga, a banha e o açúcar; junte os ovos bem batidos, o fermento e o sal dissolvidos no leite depois de frio e um pouco de raspa de limão. Misture tudo e adicione farinha de trigo aos poucos até formar uma massa fofa e que não pegue
nas mãos. Amasse muito bem, junte as passas ligeiramente polvilhadas com farinha. Faça o pão e deixe descansar por ½ hora. Leve ao forno quente. Estando assado, pincele com uma gema misturada com um pouco de manteiga. Polvilhe com açúcar cristal e torne a levar ao forno apenas para dourar.

Pão Dourado da Tina

- 1 bisnaga de Pão francês, grande
- açúcar para calda
- ovos
- canela em pó
- leite

Em uma panela larga, fazer uma calda com água e enquanto isto, a parte cortar o pão em fatias de +/- 2 centímetros e meio de espessura. Molhar o pão no leite, passa-lo na gema batida sem as claras e frita-lo na calda. Depois de frito, colocar no prato e salpicar na canela por cima.

Pão Fofo de Batatas

Ingredientes
2 k de farinha de trigo
250 grs. de açúcar
200 grs. de margarina
150 grs. de fermento biológico

800 grs. de batatas cozidas esmagadas
sal a gosto
3 ovos

Modo de Preparo:
Colocar todos ingredientes numa bacia, misturar, dar o ponto na massa com água, reservar por 10 minutos e depois cilindrar.
Fazer os pãezinhos e levar diretamente ao forno (180°).

Pão húngaro de limão

30 g de fermento de pão ou 2 colheres de sopa de granulado
1 colher de chá de sal
5 ou 6 xícaras de farinha de trigo
Açúcar
1 1/2 xícara de leite
Manteiga ou margarina
2 ovos
Casca ralada de 2 limões
1/4 de colher de chá de noz-moscada ralada

1º - Numa tigela, misture o fermento, o sal, 2 xícaras de farinha de trigo e 1/2 xícara de açúcar. Numa panela, coloque o leite e 1/4 de xícara de manteiga e leve ao fogo baixo até amornar.

2º - Junte os líquidos à mistura de ingredientes secos, junte os ovos e, em seguida, bata por 2 minutos. Adicione 1/2 xícara de farinha de trigo para obter uma mistura grossa e bata por mais 2 minutos. Mexendo com uma colher de pau, acrescente 2 xícaras de farinha de trigo para fazer uma massa macia.

3º - Sobre uma superfície enfarinhada, amasse-a até que fique elástica. Forme uma bola, coloque-a numa tigela untada e vire para que fique untada por igual. Cubra e deixe crescer até dobrar de volume.

4º - Numa tigela, misture a casca de limão, a noz-moscada e 1/2 xícara de açúcar. Numa panela, derreta 2 colheres de sopa de manteiga. Abaixe a massa, cubra com uma tigela e deixe descansar por 15 minutos.

5º - Corte a massa ao meio e, com a metade, divida em 16 pedaços e forme bolas com cada pedaço.

6º - Pincele as bolas com manteiga derretida e coloque numa forma com furo ao centro.

7º - Salpique por cima das bolas metade da mistura de casca de limão.

8º - Faça as bolas restantes, pincele com manteiga derretida, arrume em cima das bolas que estão na forma e salpique com o resto da mistura de casca de limão.

9º - Cubra a forma com um pano, em lugar abrigado, até dobrar de volume.

10º - Asse por 35 minutos até que o pão esteja dourado e pareça oco quando batido ligeiramente com os dedos. Deixe dentro da forma por 5 minutos. Desenforme e deixe esfriar completamente.

Pão integral com milho verde

- Heliene de Oliveira - fone: 64.40.34.86

• 30 g de fermento para pão
• 2 colheres de sopa de mel

• 2 ovos inteiros
• 1 colher de chá de sal marinho
• ½ xícara de chá de óleo de milho
• 2 colheres de sopa de leite em pó
• 1 xícara de chá de água morna
• 1 xícara de chá de farinha de trigo
• 2 espigas pequenas de milho verde
• 2 xícaras de chá de farinha integral

Modo de preparar:
Bata todos os ingredientes no liqüidificador, menos as farinhas.
Coloque em uma vasilha, acrescente a farinha de trigo e deixe fermentar por 30 minutos. Depois acrescente a farinha integral, sove um pouco e coloque em uma forma de bolo inglês untada e polvilhada. Deixe crescer por 30 minutos. Leve ao forno de 180º por 30 minutos.

Pão integral com milho verde

- Heliene de Oliveira - fone: 64.40.34.86

• 30 g de fermento para pão
• 2 colheres de sopa de mel
• 2 ovos inteiros
• 1 colher de chá de sal marinho
• ½ xícara de chá de óleo de milho
• 2 colheres de sopa de leite em pó
• 1 xícara de chá de água morna
• 1 xícara de chá de farinha de trigo
• 2 espigas pequenas de milho verde
• 2 xícaras de chá de farinha integral

Modo de preparar:
Bata todos os ingredientes no liqüidificador, menos as farinhas.
Coloque em uma vasilha, acrescente a farinha de trigo e deixe fermentar por 30 minutos. Depois acrescente a farinha integral, sove um pouco e coloque em uma forma de bolo inglês untada e polvilhada. Deixe crescer por 30 minutos. Leve ao forno de 180º por 30 minutos.

Pão Integral

Ingredientes
5 e1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
2 e ½ xícaras (chá) de farinha de trigo
1 e ½ xícara (chá) de água morna
15 grs ou um tablete de fermento biológico
1 colher (sopa) de sal
2 colheres (chá) de margarina

Modo de Preparo
Dissolva o fermento na água morna juntamente com ½ xícara (chá) de farinha de trigo e deixe descansar por 20 minutos. Em seguida misture o sal e coloque aos poucos o restante da farinha e vá batendo a massa até desgrudar das mãos. Cubra e deixe crescer por uma hora. Após o crescimento, amasse e divida a massa em duas partes iguais e coloque em forma untada. Pincele a margarina
sobre a massa e leve ao forno quente para assar por aproximadamente 1 e ½ hora. Rende 2 pães de aproximadamente 500 grs.

Pao Italiano com Alho

30 g de fermento biológico (2 tabletes)

1 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sal
2 colheres de sopa de margarina
1 xicara de chá de água morna
2 ovos
1 kg de farinha de trigo especial
leite o suficiente para dar o ponto

Para a pasta de alho:
5 dentes de alho grandes amassados
1 colher de sopa de orégano
1 colher de sopa de azeite.

Dissolva o fermento com o açúcar
em seguida acrescente os outros ingredientes. Mexa com as mãos . Vá colocando leite ate a massa ficar firme, porém ainda mole. Sove bem a massa até não grudar mais nas mãos.
Coloque numa vasilha coberta com pano de prato e deixe crescer até dobrar de volume.
Abra um pouco a massa com as mãos, e passe a pasta de alho, sovando-a ate misturar bem. Divida a massa em quatro, modele os pães, coloque em forma untada e deixe crescer por, no mínimo, 1 hora. Asse por 5 minutos em forno alto, diminua para médio e deixe ate ficar bem moreno.

Pão Italiano com Caturipy de Veka
Cybercook

- 01 Pão Italiano grande
- 01 Queijo Catupiry inteiro
- 02 Dentes de alho
- Pimenta do reino
- Orégano
- Ervas

Faça vários furos no queijo Catupiry e coloque dentro deles o alho socado.Deixe curtir por duas horas. Tire o tampo do pão Italiano e cave o miolo até caber todo o Catupiry. Coloque o queijo dentro do pão e cubra com o orégano, a pimenta e as ervas.
Leve ao forno em uma assadeira, coberto com o tampo por 15 min, ou até que o queijo amoleça.
Sirva com torradas ou pedacinhos tirados do próprio pão.

Pão Italiano

1ª ETAPA
Ingredientes:
Farinha de trigo especial 5.200 g 100%
Fermento biológico fresco 120 g 2%
Água 3.000 g 58%

Total da massa 8.320 g

Modo de fazer:
Juntar todos os ingredientes e amassar até obter uma massa lisa e enxuta.
Descansar a massa por 40 minutos coberta com plástico.
2ª ETAPA
Ingredientes:
FAZ PÃO ITALIANO 4.000 g 37%
Farinha de trigo especial 10.800 g 100%
Água 8.800 g 81%

Total da massa 23.600 g

Modo de fazer:
Juntar a massa da 1ª etapa, o FAZ PÃO ITALIANO, a farinha e a água.
Amassar o suficiente para a mistura completa dos ingredientes. Não é necessário alisar a massa (amassar 3 a 4 minutos em amassadeira semi-rápida).
Passar pelo cilindro aberto.
Deixar descansar por 30 minutos coberta com plástico.
Dividir em bolas e deixar descansar por mais 30 minutos coberta com plástico.
Refazer as bolas e colocar em tabuleiro ou assadeiras.
Deixar fermentar até o ponto de forno.
Fazer os cortes.
Levar ao forno e assar à temperatura de 200°C com vapor. Abrir o forno assim que os pães comecarem a corar, mantendo o cozimento final (60 minutos para 500 g e 90 minutos para 1.000 g).

Rendimento: 32 unidades de 1.000 g de massa.

Pão natural de beterraba

Ingredientes
• 2 beterrabas cozidas e batidas no liqüidificador
• 30 gr de fermento para pão
• 2 colheres de sopa de açúcar mascavo
• 1 colher de sopa de sal marinho
• ½ xícara de chá de iogurte natural
• 2 ovos inteiros
• 1 xícara de chá de germe de trigo
• Farinha de trigo até dar ponto
Modo de fazer
Junte o fermento , o açúcar, sal os ovos, o iogurte e a beterraba mexer bem. Acrescente o germe de trigo e dê ponto com a farinha de trigo branca.
Coloque em forma de pão untada e polvilhada e deixe dobrar de volume, asse em forno à 170º por mais ou menos 40 minutos.

Pão Rapidinho

2 tabletes de fermento de pão
Sal
5 colheres de sopa de óleo
1 copo de leite morno
1 ovo
4 xícaras de farinha de trigo
2 batatas cozidas e assassadas

Misture todos os ingredientes e faça pãezinhos ou um só pão.
Se quizer:
Pincele com gema de ovo.
Você poderá fazê-la somente assim ou incrementá-la recheando com queijo, azeitonas, doce de leite, goiabada ou de acordo com sua criatividade.

Pão sacadura e caseirinho

- padeiro: benjamim abrahão

ingredientes:

• 600 gr de farinha de trigo
• 20 gr de fermento de pão
• 01 colher de sopa de banha ou margarina
• 10 gr de sal
• 10 gr de açúcar
• ½ colher de sopa de leite em pó
• 01 copo de água aproximadamente
modo de preparar:
faça uma esponja com 60 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. deixe-a descansar por uns 10 minutos. após este descanso, adicione o restante dos ingredientes, fazendo uma massa bem macia. deixe-a descansar coberta com um pano, durante 30 minutos. após este descanso, faça os modelos redondinhos para as sacaduras e compridinho para os caseirinhos. coloque em assadeiras levemente untadas, espere o crescimento até quase atingir o dobro, pulverize-os com água e somente nos caseirinhos, polvilhe um pouco de farinha de trigo por cima. após tudo pronto, leve para assar em forno pré-aquecido.
temperatura do forno: 200º c.
duração do forno: 15 à 20 minutos.

Pão sírio
- padeiro: Benjamim Abrahão

Ingredientes
• 500 g de farinha de trigo
• 25 g. de açúcar
• 15 g. de fermento de pão
• 15 g. de sal
• 2 colheres (sopa) de óleo
• 1 ovo
• 1 copo de água (+ ou -)
Modo de preparo
• Coloque numa batedeira ou numa vasilha, 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
• Faça uma esponja e deixe descansar por uns 15 minutos.
• Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia.
• Após a massa pronta, faça os modelos em bolinhas de + ou - 70 gramas cada uma.
• Coloque em assadeira ou em cima da mesa e cubra-as com um pano por uns 15 minutos.
• Após este descanso, pegue um rolo, estique a massa numa largura de 8 cm, torne a colocar na assadeiras ou em cima da mesa, deixe descansar por mais uns 30 à 40 minutos e depois leve para assar em forno pré aquecido.
Temperatura do forno: bem quente
Duração: 1 à 2 minutos

Pão Sírio à Pizzaiolo
Cybercook

- 1 xícara de chá de maionese
- 3 colheres de sopa de queijo ralado
- 2 colheres de sopa de cebola picadinha
- 2 tomates sem pele e sem sementes picadinhos
- 6 pães sírios
- 500 gramas de mussarela em fatias
- orégano a gosto.

Misture os 4 primeiros ingredientes. Reserve. Corte os pães ao meio sem separar as metades. Recheie com a mistura reservada, coloque fatias de mussarela e orégano e leve ao forno médio por 10 minutos. Sirva quente.

Pão sírio
- Benjamim Abrahão

Ingredientes
• 500 g de farinha de trigo
• 25 g. de açúcar
• 15 g. de fermento de pão
• 15 g. de sal
• 2 colheres (sopa) de óleo
• 1 ovo
• 1 copo de água (+ ou -)
Modo de preparar
Coloque numa batedeira ou numa vasilha, 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Faça. Faça uma esponja e deixe descansar por uns 15 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. Após a massa pronta, faça os modelos em bolinhas de + ou - 70 gramas cada uma. Coloque em assadeira ou em cima da mesa e cubra-as com um pano por uns 15 minutos. Após este descanso, pegue um rolo, estique a massa numa largura de 8 cm, torne a colocar na assadeiras ou em cima da mesa, deixe descansar por mais uns 30 à 40 minutos e depois leve para assar em forno pré aquecido.
Temperatura do forno: bem quente
Duração: 1 á 2 minutos

Pão toscano
- Benjamim Abrahão
Massa
• 500 g de farinha de trigo ou 5 xícaras de chá
• 1 colher de sopa de banha
• ½ colher de sopa de sal
• ½ colher de sopa de açúcar
• 300 ml de água
Cobertura
• 200 g de farinha de rosca
Modo de preparo
Faça uma esponja com 50 g de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. Deixe descansar por 15 minutos. Após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. Deixe descansar coberta com um pano, durante uns 20 minutos. Após este descanso, faça os modelos, mergulhe-os numa bacia com água e passe-as pela farinha de rosca. Coloque numa assadeira levemente untada e espere o crescimento até quase atingir o seu dobro. Após tudo pronto, leve-os para assar em forno pré aquecido.
Rendimento: 3 pães

Pão trançado

1 lata de leite condensado
1 xícara de água
1/2 xícara de óleo
6 tabletes(15 g cada) de fermento de pão
1 kg de farinha de trigo
100 g de uvas passas
10 ameixas em calda

Bata no liqüidificador: o leite condensado, a água, o óleo e o fermento; depois de batido, despeje num pirex e coloque aos poucos o trigo até formar uma massa homogênea. Tire uma bolinha(pequena) de massa e coloque num copo de água. Quando vier à tona, a massa estará boa. Enquanto isso, a massa deve ficar coberta com um pano. Divida a massa em três partes e forme três rolos com o recheio de uvas passas e ameixas cortadas miudinhas. Faça a trança, pincele com gema, polvilhe com açúcar granulado e leve ao forno para assar.

Pãozinho Iracy

1/2 kg de batata
4 ovos

200 g de margarina
1 caneca de leite bem morno
4 colheres de sopa de fermento em pasta(padaria)
1 caneca de açúcar
Sal a gosto
1 kg (aproximadamente) de farinha de trigo

Cozinhe as batatas em rodelas e, ainda quente, passe na peneira e deixe esfriar. Ponha todos os ingredientes numa bacia, as claras em neve e, depois, as gemas. Em seguida, vá botando farinha de trigo suficiente até formar uma massa homogênea, que solte das mãos.
Bata muito bem a massa, modele os pães e coloque em assadeira untada e polvilhada para descansar durante 2 horas. Asse em forno quente(assa muito rápido). Depois que tirar do forno, ainda quente, passe manteiga em cima e polvilhe com queijo parmesão ralado.

Pãozinho Margarida

1 copo de água morna
2 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de fermento Itaiquara

Deixe inchar por 1/2 hora. Coloque após:

2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
1 ovo inteiro
1 copo de leite
1 colher de sopa de sal
Farinha de trigo suficiente para soltar das mãos

Assadeira untada e polvilhada. Deixe crescer e asse. Em seguida, passe a parte de cima na manteiga e no queijo parmesão ralado.

Pãozinho massa podre

250 g de margarina
100 g de queijo parmesão ralado
1 ovo
1 lata de salsicha
5 colheres de sopa de leite
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa de sal
Farinha de trigo

Misture o queijo, a margarina e o ovo inteiro e mexa bem com uma colher de pau. Misture a farinha de trigo(suficiente), o fermento e o sal. Bote o leite e amasse bem. Modele os pãezinhos colocando dentro um pedaço de salsicha. Pincele com gema e leve ao forno quente.

Rosca da Ana Maria

1 lata de leite condensado
4 ovos
½ lata de óleo
1 lata de água morna

100 g de fermento para pão
1 cl de café de sal
1 kg de farinha de trigo mais ou menos
Bater no liqüidificador todos os ingredientes, menos a farinha de trigo. Juntar a farinha e amassar até soltar das mãos. Se for preciso, coloque mais trigo. Fazer as roscas. Dá para 4. Deixar crescer e pincelar gemas antes de assar. (mais ou menos 40 minutos)

Rosca de banana creme chocolate e canela
- Padeiro: Benjamim Abrahão

massa:
• ½ kg de farinha de trigo
• 50 gr de fermento para pão
• 100 gr de margarina
• 01 pitada de sal
• 02 gemas
• 80 gr de açúcar
• 01 pitada de vanilina ou baunilha
• 01 copo de água aproximadamente
modo de preparo:
• faça uma esponja com 50 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. deixe descansar por 15 minutos. após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. deixe coberta com um pano, durante 20 minutos. após este descanso, faça modelos, recheando com creme de baunilha, banana, chocolate picado e canela e coloque em assadeiras untadas.
• pincele com ovos batidos e por cima, decore com rodelas de banana. espere o crescimento até quase atingir o dobro e leve para assar em forno pré-aquecido. após tudo pronto, pincele com geléia a gosto.
recheio:
• 06 bananas nanicas
• 30 gr de chocolate meio amargo picado
• creme baunilha e canela em pó
• creme de baunilha:
• 01 litro de leite
• 04 gemas
• 01 pitada de baunilha
• 75 gr de farinha de trigo
• 250 gr de açúcar

Rosca de chocolate
- padeiro: Benjamim Abrahão

ingredientes para a massa:
• 500 g de farinha de trigo
• 50 g. de fermento de pão
• 100 gr de margarina
• 100 gr de açúcar
• 02 ovos
• 01 pitada de sal
• 01 pitada de vanilina ou baunilha
• 01 copo de água aproximadamente
modo de preparo:
faça uma esponja com 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. deixe descansar por uns 15 minutos. após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. deixe-a descansar coberta com um pano, durante uns 30 minutos. após este descanso, faça os modelos, recheie com creme baunilha e chocolate amargo ou ao leite picado, coloque em assadeiras untadas e espere o crescimento até quase atingir o dobro. após tudo pronto, pincele com ovos batidos e leve-as para assar em forno pré-aquecido. use para o acabamento, geléia de damasco ou a gosto.

Creme baunilha:
ingredientes:
• ½ litro de leite
• 75 gr de farinha de trigo

• 250 gr de açúcar
• 04 gemas
• 01 pitada de vanilina ou baunilha
modo de preparo:
leve ao fogo, o leite com a metade do açúcar. assim que começar a ferver, adicione a farinha de trigo juntamente com o restante do açúcar, que já deverão estarem peneirados juntos. misture o restante dos ingredientes sempre mexendo para não empelotar, cozinhe por mais alguns instantes, espere esfriar e use para recheio juntamente com 100 gramas de chocolate amargo ao leite picado.
temperatura do forno: 200º c.
duração do forno: 20 minutos aproximadamente
quantidade: 02 roscas

Rosca de chocolate
- padeiro: benjamim abrahão
ingredientes para a massa:
• 500 g de farinha de trigo
• 50 g. de fermento de pão
• 100 gr de margarina
• 100 gr de açúcar
• 02 ovos
• 01 pitada de sal
• 01 pitada de vanilina ou baunilha
• 01 copo de água aproximadamente
modo de preparo:
faça uma esponja com 50 gramas de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água. deixe descansar por uns 15 minutos. após este descanso, adicione o restante dos ingredientes e faça uma massa bem macia. deixe-a descansar coberta com um pano, durante uns 30 minutos. após este descanso, faça os modelos, recheie com creme baunilha e chocolate amargo ou ao leite picado, coloque em assadeiras untadas e espere o crescimento até quase atingir o dobro. após tudo pronto, pincele com ovos batidos e leve-as para assar em forno pré-aquecido. use para o acabamento, geléia de damasco ou a gosto.

Creme baunilha:
ingredientes:
• ½ litro de leite
• 75 gr de farinha de trigo
• 250 gr de açúcar
• 04 gemas
• 01 pitada de vanilina ou baunilha
modo de preparo:
leve ao fogo, o leite com a metade do açúcar. assim que começar a ferver, adicione a farinha de trigo juntamente com o restante do açúcar, que já deverão estarem peneirados juntos. misture o restante dos ingredientes sempre mexendo para não empelotar, cozinhe por mais alguns instantes, espere esfriar e use para recheio juntamente com 100 gramas de chocolate amargo ao leite picado.
temperatura do forno: 200º c.
duração do forno: 20 minutos aproximadamente
quantidade: 02 roscas

Rosca de grão de bico
- culinarista: Margarida Nunes Bento
ingredientes:
• 50 gr de fermento biológico
• 2 colheres de sopa de açúcar
• 125 ml de óleo
• 250 ml de leite
• 250 gr de grão de bico (cozido)

• 01 colher de sopa de sal
• 02 ovos
• 500 gr de farinha de trigo
recheio:
• 100 gr manteiga
• 50 gr azeitonas picadas
• 100 gr de queijo ralado
• 01 xícara de grão de bico (cozido)
misture bem e espalhe na massa do pão e por cima do pão já enrolado.
modo de preparo:
• bata no liqüidificador o fermento, o açúcar, o óleo, o leite, o grão de bico, o sal e os ovos. coloque em uma tigela, vá juntando a farinha de trigo aos poucos até formar uma massa macia.
• deixe descansar por 40 minutos, abra a massa espalhe o recheio enrole como um rocambole, coloque em assadeira untada e leve ao forno para assar.
• forno médio 180ºc aproximadamente por 35 minutos.

ROSCA DE NATAL

Ingredientes:
3 colheres de fermento
1 copo de leite
3 ovos
4 colheres de açúcar
2 colheres de óleo
1 colher de sal
6 xícaras de farinha de trigo Recheio:

4 colheres de margarina
1 xícara de açúcar refinado
200g de passas sem caroço
100g de frutas cristalizadas Modo de preparo:

Massa:
Dissolva o fermento em um copo de leite morno.
Junte as gemas, o açúcar, o óleo, o sal e a farinha de trigo. Misture bem.
Bata as claras em neve e acrescente a massa. Coloque mais três xícaras de farinha de trigo, amasse bem e deixe crescer.
Recheio:
Bata a margarina com o açúcar refinado até ficar um creme.
Divida a massa em duas ou três e abra com o rolo na espessura de um centímetro.
Passe o creme e coloque as passas e as frutas cristalizadas sobre o creme.
Enrole como rocambole.
Corte os pedaços de seis centímetros de largura e arrume-os em pé, bem juntos, em uma forma grande de pudim (com furo central).
Deixe crescer até unir os pedaços e leve ao forno quente.
Enquanto assa, prepare a calda, e logo que tirar do forno espalhe sobre a rosca ainda na forma.
Enfeite com passas e frutas cristalizadas.

Rosca de queijo
- Margarida Nunes Bento
Massa
• 50 g de fermento biológico
• 2 colheres de sopa de açúcar
• 250 ml de leite
• 1 colher de sobremesa de sal
• 1 ovo
• 125 ml de óleo
• 8 xícaras de chá de farinha de trigo (mais ou menos)

Modo de preparo
Desmanche o fermento com o açúcar, junte o restante dos ingredientes sendo a farinha de trigo aos poucos. Amasse bem e abra a massa com rolo numa mesa enfarinhada formando um retângulo. Espalhe o recheio, enrole como rocambole, coloque em assadeira untada, pincele com ovo batido, polvilhe gergelim e deixe crescer até dobrar de volume. Leve para assar em forno pré-aquecido, temperatura média (180º) graus.
Recheio
• 100 g de margarina
• 100 g de queijo parmesão ralado
• 50 g de queijo prato ralado
Misture bem para rechear.
Rendimento: 2 tranças (10 porções cada trança)

Rosca de reis

1 lata de leite condensado
2 tabletes(30 g) de fermento de pão
4 ovos
1 pitada de sal
8 xícaras de farinha de trigo
Manteiga(para untar a rosca)
3 gemas
1 colher de sobremesa de café forte
2 colheres de sopa de manteiga derretida
Açúcar cristal para polvilhar
8 nozes descascadas

Bata no liqüidificador o leite condensado, a mesma medida de água
morna, o fermento, os ovos e o sal. Despeje a mistura numa vasilha e acrescente a farinha de trigo. Sove bem a massa, divida em duas partes e faça duas roscas. Coloque em assadeiras untadas. Prepare a cobertura, misturando as gemas, o café e a manteiga. Pincele as roscas com a mistura, polvilhe com açúcar e deixe crescer por 2 horas. Decore com as nozes e asse em forno quente por 40 minutos.

Rosca de torresmo
- Padeiro: Benjamim Abrahão
ingredientes:
• 500 gr farinha de trigo
• 20 gr de fermento de pão
• 01 colher de sopa de banha ou margarina
• 10 gr de sal
• 20 gr de açúcar
• 01 colher de sopa de leite em pó
• 01 ovo
• 01 copo de água (mais ou menos)
recheio:
• 300 gr de torresmo
• 100 gr de queijo ralado
modo de preparo:
• coloque numa batedeira, 150 gr de farinha de trigo, o fermento e um pouquinho de água.
• faça uma esponja e deixe descansar por uns 15 minutos.
• após este descanso, adicione o restante dos ingredientes da massa e faça uma massa bem macia.
• deixe-a descansar por 20 minutos coberta com um pano.
• após este descanso, faça os modelos, recheando-os com o torresmo e o queijo ralado.
• coloque em assadeiras levemente untadas, pincele com ovos batidos e jogue um pouquinho de queijo ralado por cima.
• após tudo pronto, espere o crescimento até quase atingir o seu dobro e leve para assar em forno pré-aquecido.
temperatura do forno: 200ºc.
duração: 25 à 30 minutos.

Rosca Imperial da Lu Caldeira

50g de fermento Fleschmann
1 copo de leite quente
1kg de trigo
1 lata de leite condensado
3 ovos, sal
2 cl de manteiga
passas, ameixas e nozes.

Dissolva o fermento no leite quente, junte 2 xíc. de trigo, amasse bem e deixe crescer em lugar quente.
Depois junte o leite condensado com os ovos e a manteiga, o sal, trigo, acrescente as passas, nozes, ameixas, etc.
Amasse e faça as roscas , pincele com ovo e enfeite depois de assada, com 1 glacê feito de açúcar, caldo de limão, leite e nozes ou enfeitando com farofa de açúcar.

Rosquete

12 gemas
2 xíc. açúcar
½ xíc. banha
1 colh. manteiga
2 colh salamoníaco
farinha de trigo até dar ponto de enrolar rosquinhas

Modo de Preparo
Misturar be todos os ingredientes.
Assar em tabuleiro untado

Rosquinha da Nega

- 4 xic de leite
- 3 xic de açúcar
- 1 pitada de sal
- meia xícara de óleo
- 2 colheres de sopa de margarina
- 3 ovos inteiros
- 3 colheres de sopa de fermento de pão
- trigo para enrolar (quase 2 kilos)

Coloque leite e fermento e açúcar numa bacia, mexa um pouco, junte o resto e no fim o trigo aos poucos, misturando sempre. Assim que a massa soltar dos dedos, pare de adicionar trigo. Amasse muito bem sem sovar. Deixe crescer por duas horas. Faça rolinhos de massa, enrolando com a mão esquerda para cima e a direita para baixo, sobre uma mesa, de tal maneira que o rolo fique torcido. dobre ao meio, segure pelas pontas e torça o rolo formando uma rosquinha de cerca de 15 cm de comprimento.
Deixe crescer uma hora e asse.
Ferva 1 xícara de açúcar e uma de água por 20 min e pincele as rosquinhas ao sairem do forno. Polvilhe com coco ralado.

Rosquinha de Pinga
Cybercook
- 1 kg de farinha
- 1 1/2 copo de óleo
- 2 copos de pinga
- 1 1/2 copo de açúcar
- 1 fatia fina de pão duro
- erva doce à gosto

Frite no óleo a fatia de pão e deixe esfriar, após esfriar retire a fatia de pão e misture todos os ingredientes. Sove bem e faça as rosquinhas. Leve ao forno quente até dourar. Depois de assado, passe as rosquinhas no chá de canela e no açúcar confeiteiro.

Rosquinha de Polvilho Doce

Ingredientes
½ quilo de polvilho doce
3 ½ xícaras de farinha de trigo
2 xícaras bem cheias de açúcar
2 colheres de margarina (sopa)
1 colher (sopa) de óleo
1 colher (chá)de bicarbonato
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 colheres (sopa)de queijo ou coco ralado
1 pitada de sal
6 ovos
(Não gasta leite)

Modo de Preparo
Sovar juntos o polvilho, o trigo, o açúcar, depois colocar a margarina e o óleo.
Juntar os demais ingredientes. Enrolar e pincelar com gema e assar em forno quente até ficarem sequinhos.

Rosquinha Napolitana
- Culinarista: Margarida Nunes Bento

Ingredientes:
• 100 kg de fermento biológico
• 1 xícara (chá) de açúcar
• 5 ovos ligeiramente batidos
• 250 ml de leite
• 2 colheres (sopa) de banha
• 1 colher (sopa) de erva doce
• 1 pitada de sal
• 1 kg de farinha de trigo

Modo de preparar
• Dissolva o fermento com o açúcar, junte os ovos, o leite, a banha, a erva doce, e o sal.
• Vá juntando a farinha aos poucos, amassando bem.
• Coloque a massa em um fundo de prato, amasse as quatro pontas, coloque em uma bacia grande cheia de água morna.
• Espere até a massa subir para a superfície.
• Tire da água, vá pegando pedaços da massa, enrole em formato de rosquinha, passe em açúcar cristal.
• Coloque em assadeira untada e leve ao forno até ficarem dourados.

Rosquinha Napolitana
- Margarida Nunes Bento

Ingredientes
• 100 g. de fermento biológico
• 1 xícara (chá) de açúcar
• 5 ovos ligeiramente batidos
• 250 ml de leite
• 2 colheres (sopa) de banha
• 1 colher (sopa) de erva doce
• 1 pitada de sal
• 1 kg de farinha de trigo

Modo de preparar
Dissolva o fermento com o açúcar, junte os ovos, o leite, a banha, a erva doce, e o sal. Vá juntando a farinha aos poucos, amassando bem. Coloque a massa em um fundo de prato, amasse as quatro pontas, coloque em uma bacia grande cheia de água morna. Espere até a massa subir para a superfície. Tire da água, vá pegando pedaços da

massa, enrole em formato de rosquinha, passe em açúcar cristal. Coloque em assadeira untada e leve ao forno até ficarem dourados

Rosquinhas da Sorte

Bata a manteiga com o açúcar até formar uma mistura cremosa. Junte os ovos um a um e adicione aos poucos a farinha de trigo e o chocolate em pó Garoto. Coloque a mistura num saco de confeitar com bico tipo pitanga e modele as rosquinhas sobre num tabuleiro untado e forrado com papel - manteiga também untado. Asse em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 15 minutos. Retire as rosquinhas do forno e deixe esfriar.
Enquanto isso, derreta a Cobertura Garoto em banho-maria ou microondas e coloque-a num cone feito com papel - manteiga. Preencha a cavidade de cada rosquinha com o chocolate derretido e deixe esfriar bem, antes de guardar em vidros bem fechados.
Rendimento: 40 bombons
O que eu preciso ter?
200g de manteiga à temperatura ambiente, 1 xícara (chá) de açúcar, 2 ovos, 2 ½ xícaras (chá) de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de Chocolate em Pó Garoto, 200g de Cobertura de Chocolate Meio Amargo Garoto.
DICA: Para criar um contraste mais marcante, experimente "rechear" as rosquinhas com a Cobertura de Chocolate Branco Garoto.
Se desejar uma decoração mais "natalina", polvilhe sobre cada uma confeitos coloridos.

Rosquinhas de polvilho azedo

3 xíc de chá de polvilho azedo
1 ½ xíc de chá de farinha de trigo
1 ½ xíc de chá de açúcar
1 ½ xíc de chá de margarina
1 colh de sopa de manteiga
1 colh de sopa de salmoura
8 gemas
5 claras
Misture bem todos os ingredientes, sovando bem para obter uma massa leve. Faça as rosquinhas e asse em forno quente .

Rosquinhas de queijo

200 g de manteiga ou margarina
1/2 kg de farinha de trigo
1 colher de chá de fermento em pó
Leite(dois dedos de um copo)
Sal a gosto

Misture tudo, divida a massa em quatro partes, abra com um rolo e coloque o recheio. Enrole como rocombole e leve ao congelador para endurecer embrulhado em papel celofane. Depois, corte em rodelas e leve ao forno para assar em assadeira untada e polvilhada.

Recheio

200 g de manteiga ou margarina
200 g de queijo parmesão ralado

Misture os dois com um garfo. Divida em quatro partes para rechear a massa.

Sequilho
- Sueli Saraiva
½ copo• de água quente
100 g• de margarina
4• colheres de sopa de leite em pó

1 copo• de açúcar
2• colherinhas de café de baunilha
2 ovos•
• Maizena até dar o ponto
Modo de preparo
Coloque tudo no liqüidificador, menos os ovos e a maisena. Bata bem. Espere amornar e acrescente os ovos e bata novamente. Coloque em uma vasilha e vá colocando a maisena até dar o ponto. Fazer os sequilhos e assar.

Sequilhos

- 3 ovos
- 100 gramas de margarina
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de côco ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 3 colheres de sopa de açúcar
- Mais ou menos 700 gramas de maizena

Misture os ovos com o açúcar, a margarina o coco ralado, o leite condensado, o fermento e por último a maizena até formar uma massa homogênea, assar em forno médio por 20 minutos.

Sequilhos

100 g de açúcar
200 g de manteiga ou margarina
300 g de farinha de trigo

Misture a manteiga e o açúcar e coloque a farinha de trigo. Amasse até soltar das mãos. Modele os sequilhos e asse em forno quente. Depois de assados, passe em açúcar misturado com um pouco de baunilha.

Sequilhos Catarina

100 g de manteiga
100 g de açúcar
2 ovos
2 colheres de chá de fermento
Farinha de trigo suficiente para enrolar os sequilhos

Bata a manteiga com o açúcar até ficar cremosa. Junte os ovos e bata mais um pouco. Coloque a farinha de trigo aos poucos e o fermento. Se gostar de baunilha, coloque 1 colher de chá. Modele os sequilhos com as mãos e passe em açúcar fino. Leve ao forno em assadeira untada. Assa rápido.

Sequilhos de araruta da Yayá

1 quilo de araruta
½ quilo de açúcar
250 g de manteiga
1 ovo

1 coco ralado
Faça bolinhas e achate-as com um garfo. Forno médio.
Sequilhos de Maizena

1 lata de leite condensado
4 ovos
200 g de margarina
1 xícara de açúcar
1 colher de sopa(rasa) de fermento
1 kg de Maizena

Amasse tudo e modele os sequilhos. Leve ao forno em assadeira
untada.

Sequilhos de Mariana
Cybercook
Esta receita é do livro de Maria Stella Libânio Christo, Fogão de Lenha:
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 prato fundo de araruta
- 1 coco ralado
- 1 a 2 ovos
- 6 colheres de sopa de manteiga

Misturar todos os ingredientes. Se a massa ficar mole, juntar mais araruta, Se ficar dura, acrescentar mais um ovo. Amassar bem e enrolar em bolinhas ou abrir no rolo, enrolar em cordão, e cortar em toquinhos. Pôr em tabuleiro untado e assar em forno quente.

Aí acaba a receita de da. Stella e começa a história. Às vezes, quando você põe o sequilho no forno, ele se desmancha e você fica com uma assadeira de massa informe... Para não perder sua massa, esquente bem o forno e coloque um sequilho sobre a chapa do fundo do forno. Espere. Se não derreter, asse o restante. Se desmanchar-se, acrescente mais araruta e vá tentando até conseguir. É que a araruta é a mais sensível das farinhas, variando muito com a umidade do tempo e do lugar.

Sequilhos

Ingredientes
1 lata de leite condensado
3 gemas
500 gr. de maizena
1 colher (sopa) de manteiga

Modo de Preparo
Misturar tudo e cortar como nhoque, os pedacinhos. Assar em forno moderado.
Deve ficar branquinho.

ingredientes: (recheio)
500 ml• de leite fresco
250 gr• de açúcar
150 gr• de farinha de semolina
02• unidades de gemas
300 gr• de ricota
150 gr• de frutas cristalizadas
modo de preparo:
levar• ao fogo o leite com 100 gr de açúcar até ferver . adicionar a farinha, o restante do açúcar, 150 gr e as gemas e deixar cozinhar por mais ou menos 5 minutos.

• esfriar e misturar 300 gr de ricota e as 150 gr de frutas cristalizadas.
ingredientes (massa)
50 gr• de margarina
750 gr• de farinha de trigo
30 gr• de açúcar
02• unidades de ovos
01• pitada de sal
150 ml• de água (mais ou menos)
500 gr• de banha (mais ou menos) - para enrolar a massa
modo de preparo:
• misturar todos os ingredientes acima e fazer uma massa lisa e enxuta. (menos a banha)
• esticar e passar num cilindro de macarrão, em uma espessura bem fina, e enrolar com banha puxando para os lados.

Snicker Doodles (bolachas)

Cybercook

- 1 xícara de margarina (2 tabletes)
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 2 3/4 xícara de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de cremor de tártaro
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1/4 de colher de chá de sal

Misturar:
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de canela em pó

Misturar a margarina (sem derreter) o açúcar e os ovos bem. peneirar os ingredientes secos, e adicionar aos poucos a mistura de margarina. Formar bolinhas do tamanho de brigadeiro e passar na mistura de açúcar e canela.
Assar numa chapa própria para biscoitos ou do lado contrário de uma forma de bolo, de 8 a 10 minutos. Eles ficam altos e em seguida abaixam e tomam formato de bolachas.

Strudel Retes em húngaro

Massa
400 g• de farinha de trigo
100 g• de farinha de rosca
100 g• de margarina mais
25 g• de margarina
1• xícara de chá de água morna
1 ovo• inteiro
Nozes• moídas para polvilhar
Canela• em pó para polvilhar
Açúcar• comum para polvilhar
1• pitada de sal
Recheio
12 maçãs descascadas e raladas manualmente.
Esprema com as mãos para retirar a polpa.
Modo de preparo
Misture com as mãos as 25 g de margarina, a farinha de trigo e o sal. Trabalhe bem a massa. Junte o ovo e a água morna . Misture tudo muito bem até a massa se desprender das mãos e até que ela fique bem lisa. Forme uma bola e coloque em uma assadeira. Esquente as 100g margarina até ficar liquida. E pincele a massa. Reserve o restante da margarina. Esquente uma panela que dê para cobrir a massa e cubra. Deixe descansar por 1 hora. Em uma mesa retangular coloque uma toalha branca o polvilhe com farinha de trigo. Coloque a massa no centro da mesa e vá esticando a massa até cobrir a mesa.

Corte com uma tesoura as sobras que ficaram caídas da mesa. Depois que estiver esticada deixe a massa secar. Esquente o restante da margarina e pincele toda a massa. Polvilhe com farinha de rosca e coloque o recheio na lateral da mesa, espalhando o recheio em até 7 cm de largura da massa. Polvilhe o recheio, a canela, as nozes moídas o açúcar. Dobre as laterais da massa com a borda da toalha aonde esta o recheio e vá enrolando até a outra ponta da mesa. Depois que estiver enrolada a massa corte ao meio. Coloque em assadeira untada. Pincele o estrudel com a margarina derretida e depois com ovo. Leve para assar em forno pré aquecido. Retire o estrudel quando estiver dourado

Strüdel Salgado

- 2 1/4 xícaras de farinha de trigo
- 01 tablete de fermento para pão
- 10 colheres (sopa) de leite morno
- 01 ovo
- 01 colher (sopa) de açúcar
- 02 colheres (sopa) de manteiga
- Sal a gosto

Recheio:
- 01 lata de creme de leite, sem o soro
- 02 tomates sem sementes picados
- 01 cebola média picada
- 02 colheres (sopa) de salsinha picada
- 04 colheres (sopa) de cebolinha picada
- 200g de presunto fatiado
- 200g de mussarela fatiada

Numa tigela coloque a farinha, faça um buraco no centro e acrescente o fermento dissolvido em um pouco de leite. Junte os ingredientes restantes e misture bem até formar uma bola que desgrude das mãos. Deixe descansar por 30 minutos.
Misture o creme de leite, o tomate, a cebola, a salsinha e a cebolinha. Divida a massa em duas partes e abra com o rolo de macarrão até obter retângulos de 40x25cm. Coloque sobre eles uma camada de presunto, uma da mistura cremosa e, por último, uma camada de muzzarela. Enrole, começando pelo lado maior. Feche as laterais e pincele com gema. Coloque cada strüdel em uma assadeira untada e leve ao forno pré aquecido quente por cerca de 25 minutos.

Strudell de Berinjela
- Glenys Silvestre
3• berinjelas médias
3• abobrinhas
3• pimentões amarelos grandes
3• dentes de alho
1 gema•
1• colher de café de leite
1 xícara de chá de azeite
1 xícara de café de folhas de manjericão
100 g de provolone defumado
600 g de massa folhada industrializada
Sal e pimenta a gosto
Modo de preparo

Corte as berinjelas no sentido do comprimento e deixe-as de molho em água com sal por 30 minutos. Corte os pimentões em tiras largas e leve para assar. Corte as abobrinhas no sentido do comprimento. Retire as berinjelas da água, esprema bem e refogue no azeite e alho.
Refogue igualmente as abobrinhas e os pimentões sem pele separadamente. Deixe esfriar completamente. Corte o provolone em dadinhos. Abra a massa folhada, gelada em uma mesa enfarinhada. Coloque em camadas sobre a massa nessa ordem: berinjelas, pimentões, manjericão, abobrinhas e provolone.
Enrole como rocambole, pincele com a gema dissolvida no leite. Leve ao forno pré aquecido em temperatura média por 20 a 30 minutos.
Sirva quente ou frio.

Torta de fubá da Lu

Colocar na vasilha grande da batedeira:
3 ovos inteiros
Bater e juntar:
3 xícaras de açúcar
1 ½ xícara de fubá
3 xícaras de leite
1 xícara de água
3 colheres de sopa de farinha de trigo
1 colher de fermento
2 colheres de sopa de manteiga
1 pires de chá de queijo ralado
Misturar tudo muito bem e levar para assar em tabuleiro número 2 untado. Forno regular.
Obs: Adicionar aos poucos o líquido para que a massa fique bem firme, assim, evita-se que forme pelotinhas.

Trança de Chocolate

Massa
• 50 g de fermento biológico
• 2 colheres de sopa de açúcar
• 2 xícaras de chá de leite
• ½ copo de óleo (120 ml)
• 3 ovos
• 1 pitada de sal
• mais ou menos 1 quilo de farinha de trigo
Outros ingredientes:
• 1 xícara de chá de chocolate em pó
• 1 colher de sopa de canela em pó
• 100 g de manteiga
• 100 g de chocolate meio amargo picado
• 100 g de chocolate branco
Modo de preparo:
• Desmanchar o fermento com o açúcar, juntar o leite, o óleo, os ovos e o sal.
• Misturar bem e juntar a farinha de trigo aos poucos até formar uma massa macia.
• Dividir em duas partes, juntar o chocolate, em pó em uma das partes e a canela em outra.
• Abrir a massa de chocolate e espalhar a metade da manteiga e o chocolate meio amargo.
• Reservar.
• Abrir a massa de canela do mesmo tamanho da primeira e colocar por cima.
• Espalhar o restante da manteiga e o chocolate branco. enrolar como se fosse um rocambole, cortar ao meio, enrolar com uma trança, colocar em assadeira untada e deixar crescer por uma hora.
• Assar em forno médio 180 graus até ficar bem dourado.
• Decore com açúcar de confeiteiro ou chocolate derretido.
Rendimento: 20 porções

Trança de pão

1 1/2 copo de leite morno
1 1/2 colher de sopa de fermento
3 colheres de sopa de açúcar
2 ovos
1 colher de sopa(bem cheia) de manteiga
Sal e farinha de trigo

Coloque o fermento no leite com o açúcar e deixe descansar por 1
hora. Depois, junte a manteiga, os ovos mal batidos, o sal e a farinha, aos poucos, até o ponto de poder formar os pães. Sove bem a massa, faça as tranças e deixe descansar por 40 minutos. Pincele com gema misturada com um pouco de óleo e leve ao forno.