Licensed to Fernando dos Santos Ribeiro - fbarribeiro@hotmail.com

Vivendo de Bolos Caseiros

TAAY MAGNO Marques



Apostila | Módulo 4

Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com

ÍNDICE

Bolo cuca.....04

Farofa do bolo cuca.....05

Bolo de fubá c/ goiabada.....07

Bolo de fubá cremoso.....09

Bolo gelado de coco.....11

Calda do bolo gelado de coco.....12

Bolo mandioca.....14

Bolo de milho.....16

Embalagens.....17



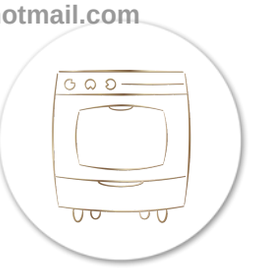
TAAY MAGNO Marques

Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com

Bolo Cuca



Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com



Bolo cuca

MÉTODO DIRETO - RENDIMENTO: 2 MARMITINHAS DE 250G CADA

• Ingredientes:



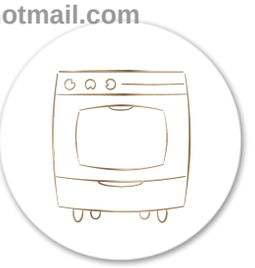
- 1 ovos
- 50g de manteiga derretida
- 200g de creme de leite
- 100g de açúcar
- 120g de farinha de trigo
- 6g de fermento em pó

• Modo de preparo:



• Adicione na tigela o ovo, a manteiga, o creme de leite o açúcar e mexa até envolver tudo.
• Coloque a farinha e o fermento em pó e mexa até obter uma massa lisa e homogênea.
• Distribua nas marmitinhas de alumínio, coloque por cima da massa as bananas seguida da farofa, leve para assar em forno pré-aquecido a 180˚.

Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com



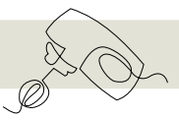
Farofa do bolo cuca

• Ingredientes:



- 60g de farinha de trigo
- 40g de manteiga em ponto pomada
- 50g de castanhas da sua preferência picadas

• Modo de preparo:



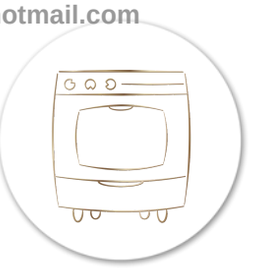
•Misture todos os ingredientes amassando com as mãos até formar uma farofinha.
• Distribua sobre o bolo cuca e na sequência leve o bolo para assar.

Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com

Bolo de Fubá com Goiabada



Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com



Bolo de fubá c/ goiabada

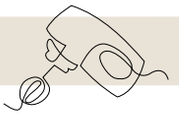
MÉTODO DIRETO - RENDIMENTO: 4 MARMITINHAS DE 200G CADA

• Ingredientes:



- 3 ovos
- 160g de açúcar
- 240ml de leite
- 120ml de óleo
- 120g de farinha de trigo
- 250g de fubá mimoso
- 10g de fermento em pó
- Goiabada cascão picada a gosto

• Modo de preparo:



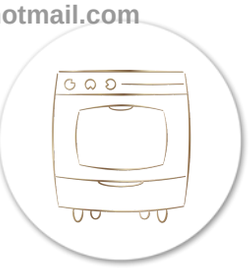
- Pique a goiabada em quadradinhos e reserve!
- Adicione no liquidificador todos os ingredientes exceto a goiabada e bata por 2 minutos até obter uma massa lisa e homogênea.
- Distribua a massa nas marmitinhas e coloque os pedaços de goiabada por cima, na sequência leve para assar em forno pré-aquecido a 180˚.

Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com

Bolo de Fubá Cremoso



Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com



Bolo de fubá cremoso

MÉTODO DIRETO - REDIMENTO: 5 MARMITINHAS DE 300G CADA

• Ingredientes:



- 4 ovos
- 1 litro de leite
- 320g de açúcar refinado
- 40g de manteiga s/ sal
- 100g de queijo parmesão ralado
- 180g de fubá mimoso
- 30g de farinha de trigo
- 10g de fermento em pó

• Modo de preparo:



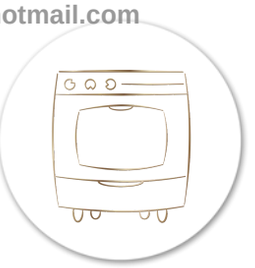
• Adicione no liquidificador todos os ingredientes e bata por 2 minutos até obter uma massa lisa e homogênea.
• Distribua a massa nas marmitinhas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180˚.

Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com

Bolo de Coco Gelado



Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com



Bolo de coco gelado

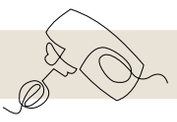
MÉTODO DIRETO - RENDIMENTO: 4 MARMITINHAS DE 200G CADA

• Ingredientes:



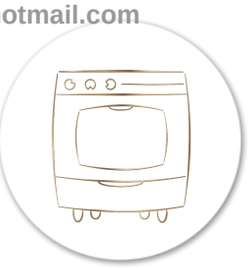
- 4 ovos
- 180g de açúcar refinado
- 120ml de óleo
- 120ml de leite
- 240g farinha de trigo
- 50g de coco ralado
- 10g de fermento em pó

• Modo de preparo:



• Coloque na tigela os ovos, leite, óleo e açúcar e misture tudo até ficar homogêneo.
• Adicione a farinha de trigo, o coco ralado e o fermento e mexa até obter uma massa lisa e homogênea.
• Distribua nas forminhas e leve para assar em forno pré-aquecido a 180˚.

Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com



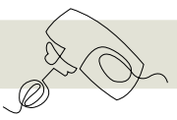
Calda do bolo gelado de coco

• Ingredientes:



- 200g de leite de coco
- 240ml de leite
- 395g de leite condensado

• Modo de preparo:



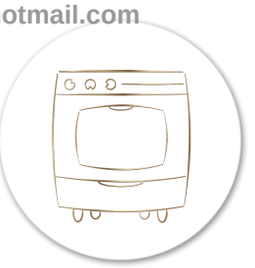
- Misture todos os ingredientes e utilize para molhar o bolo de coco.
- Finalize polvilhando o coco ralado.

Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com

Bolo de Mandioca



Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com



Bolo de mandioca

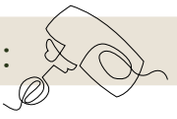
MÉTODO DIRETO - RENDIMENTO: 6 MARMITINHAS DE 200G CADA

• Ingredientes:



- 4 ovos
- 150ml de óleo
- 200g de açúcar refinado
- 800g de mandioca
- 120g de farinha de trigo
- 10g de fermento em pó
- 40g de coco ralado (opcional)

• Modo de preparo:



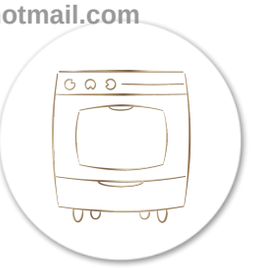
• Coloque no liquidificador os ovos, o óleo e mandioca e bata rapidamente até obter um creme homogêneo.
• Coloque a mistura do liquidificador em um bowl e adicione os demais ingredientes, mexa bem e distribua nas marmitinhas.
• Leve para assar em forno pré-aquecido a 180˚.

Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com

Bolo de Milho



Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com



Bolo de milho

MÉTODO DIRETO - RENDIMENTO: 4 MARMITINHAS DE 220G CADA

• Ingredientes:



- 3 ovos
- 160g de açúcar
- 240ml de leite
- 120ml de óleo
- 30g de farinha de trigo
- 200g de fubá mimoso
- 1 lata de milho s/ água ou 2 espigas (200g)
- 10g de fermento em pó

• Modo de preparo:



• Adicione no liquidificador todos os ingredientes e bata por 2 minutos até obter uma massa lisa e homogênea.
• Distribuia a massa nas marmitinhas e leve para assar em forno assar em forno pré-aquecido a 180˚.

Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com

Marmitinha de alumínio



- Referencia: Marmitinha de alumínio 500ml ou
- Bandeja retangular c/ tampa pet 500ml

- Medidas: 16,5 x 12,4 x 4,3 cm

Obs: a uma grande variedade de marcas e você pode comprar a da sua preferência.
A marca das que usei no curso é “Wyda”

Licensed to Tatiane dos Santos Ribeiro - thatybeira@hotmail.com



Anotações