

Torta de maçã

Eu tenho problemas com bolos e tortas, sempre fico pensando se vai dar certo, se vai ficar gostoso... com essa não foi diferente, tive que pedir para 4 pessoas provarem e aprovarem para eu colocar aqui no blog... mas eu só decidi realmente trazer quando meu marido não quis dividir com ninguém seu mega pedaço, rs...

na verdade, acho que o que conquistou todo mundo foi essa casquinha crocante, que faz a tortinha não ficar das mais bonitas, mas fica diferente de um bolinho qualquer... e vão ficar achando que você teve um super trabalho para fazer uma camada cremosa e por cima a casquinha, mas vou contar um segredo pra vocês, não dá trabalho nenhum!!!

vê só: comece misturando 100g de manteiga, 2 xíc. de açúcar e 2 ovos batendo bem até que forme um creme fofo e mais esbranquiçado, adicione então 2 colheres de chá de canela, 2 xíc. bem cheias de farinha de trigo e 2 colheres de chá de fermento para bolos. a massa vai ficar bem grossinha mesmo! por último, adicione à massa, 3 maçãs cortadas em cubinhos. cubra um refratário com papel manteiga (usei um quadrado de aprox. 20cm e ficou bem altinha) e espalhe sua massa por igual. leve ao forno, em temperatura média, por aproximadamente 40 min, ou até que a casquinha fique bem durinha e ao espetar o palito, voltem pequenos pedaços de massa.

aí lindinhos, vocês tem que esperar esfriar ok? para a casquinha ficar bem crocante! e aí, na primeira garfada, vocês vão se apaixonar, me amar, dizer que o namimhanel é maravilhoso e voltarem aqui todos os dias para ver o que estamos fazendo nessa panela, rs

TARTE TATIN

O PRINCIPAL PARA CONSEGUIR FAZER UMA TARTE TATIN É TER UMA FRIGIDEIRA RESISTENTE AO FORNO OU UMA FORMA RESISTENTE À CHAMA DO FOGÃO.

NORMALMENTE OU É UM OU É OUTRO. O IDEAL PARA MIM É USAR UMA FRIGIDEIRA TODA DE METAL, OU FERRO, OU COM O CABO (OU PROTEÇÃO DE SILICONE) REMOVÍVEL. VOCÊ PODE USAR TAMBÉM UMA FORMA REDONDA, SÓ GARANTIR ANTES QUE ELA PODE IR DIRETO SOBRE A CHAMA DO FOGÃO.

FIZ ALGUMAS ALTERAÇÕES EM DIVERSAS RECEITAS QUE ACHEI POR AÍ PARA GARANTIR QUE A MASSA DE BASE FICASSE COMO EU GOSTO, BEM GROSSA E CROCANTE. POR ISSO USO QUASE O DOBRO DE MASSA DE ALGUMAS RECEITAS, E PRA MIM FICOU PERFEITA.

A MANTEIGA DA COBERTURA DE CARAMELO PODE SER SALGADA OU NÃO SALGADA. SE VOCÊ GOSTA DE CARAMELO SALGADO (EU AMO) SUGIRO A MANTEIGA SALGADA, OU ENTÃO MANTEIGA SEM SAL COM UMA PITADA GENEROSA DE SAL. O SAL DÁ UM SABOR MUITO BOM PARA O CARAMELO E CORTA UM POUCO A DOÇURA TODA. MAS SE NÃO QUISER ARRISCAR USE A SEM SAL.

INGREDIENTES

PARA A MASSA

200GR DE MANTEIGA SEM SAL

2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO

1 COL. DE SOPA DE AÇÚCAR REFINADO

1 COL. DE CHÁ DE SAL

4 COL. DE SOPA DE ÁGUA BEM GELADA

PARA O RECHEIO

5 MAÇÃS (SUGIRO A MAÇÃ VERDE OU GRANNY SMITH)

1 XÍCARA DE AÇÚCAR REFINADO OU CRISTAL

100GR DE MANTEIGA (COM OU SEM SAL – NOTA ACIMA)

COMECE COM A MASSA. CORTE A MANTEIGA EM CUBINHOS E LEVE AO CONGELADOR POR 10 MINUTOS.

EM UMA TIGELA GRANDE, MISTURE A FARINHA, O AÇÚCAR E O SAL. SEPRE UMA XÍCARA COM ÁGUA GELADA, COLOQUE UNS CUBOS DE GELO DENTRO E DEIXE AO LADO.

ADICIONE A MANTEIGA À FARINHA E MISTURE COM AS MÃOS, APERTANDO A MANTEIGA POR ENTRE OS DEDOS, ATÉ OBTER UMA FAROFA GROSSA, COM

PEDAÇOS DE MANTEIGA AINDA BEM VISÍVEIS. A MANTEIGA NÃO PODE DERRETER PARA GARANTIR UMA MASSA CROCANTE E FOLHADA.

ADICIONE 2 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA GELADA E MISTURE COM UMA ESPÁTULA. ADICIONE MAIS UMA OU DUAS, DEPENDENDO DA CONSISTÊNCIA DA MASSA. TERMINE DE MISTURAR A MASSA COM AS MÃOS, DANDO LEVES APERTADAS PARA UNIR TODA ELA EM UMA BOLA. ELA VAI FICAR QUEBRADIÇA, É NORMAL.

EMBRULHE EM PLÁSTICO FILME E LEVE À GELADEIRA POR 30 MINUTOS.

RETIRE DA GELADEIRA E ABRA A MASSA, COM UM ROLO, SOBRE UMA SUPERFÍCIE ENFARINHADA. ABRA ATÉ ELA FICAR UM POUCO MAIOR DO QUE A FRIGIDEIRA/FORMA QUE FOR USAR PARA A TORTA. ELA FICARÁ GROSSA, É ASSIM MESMO. TRANSFIRA PARA UMA ASSADEIRA OU TÁBUA, COM UM PAPEL MANTEIGA, E LEVE DE VOLTA A GELADEIRA ENQUANTO PREPARA AS MAÇÃS.

SEPARE A FORMA QUE FOR USAR. A MINHA É UMA FRIGIDEIRA DE 22CM. LEMBRANDO QUE ELA PRECISA SER RESISTENTE AO FORNO, ENTÃO NÃO PODE TER CABO DE PLÁSTICO. PRÉ-AQUEÇA O FORNO A 200°C.

DESCASQUE AS MAÇÃS, CORTE-AS EM QUATRO E CORTE FORA A PARTE DURA COM AS SEMENTES.

DERRETA A MANTEIGA NA FORMA EM FOGO MÉDIO. ASSIM QUE DERRETER ADICIONE O AÇÚCAR E DESLIGUE O FOGO. MISTURE COM UMA COLHER DE PAU E ESPALHE ESSA MISTURA SOB TODA A BASE DA FORMA, PARA RECEBER AS MAÇÃS.

ARRUME AS MAÇÃS, COMEÇANDO COM ELAS AO REDOR, COLOCANDO-AS DE LADO, COM A PARTE REDONDA DA MAÇA PARA CIMA, FAZENDO COM QUE ELAS FIQUEM UMA SOB AS OUTRAS. COMPLETE COM AS QUE SOBRAREM NO CENTRO, VAI FICAR UM POUCO APERTADO, MAS TUDO BEM, ELAS DIMINUEM DEPOIS.

LEVE AO FOGO MÉDIO E COZINHE, SEM MEXER, ATÉ QUE O CARAMELO FIQUE COM UMA COR BEM DOURADA, UNS 10 A 15 MINUTOS. DESLIGUE O FOGO E, COM AJUDA DE DOIS GARFOS, VIRE TODAS AS MAÇÃS. ARRUME ELAS NOVAMENTE PARA QUE ELAS FIQUEM COM A PARTE ARRENDONDADA PARA BAIXO (PARA GARANTIR UMA TORTA BEM BONITA NO FINAL).

RETIRE A MASSA DA GELADEIRA E FAÇA UM CÍRCULO SOBRE ELA COM UMA TAMPA OU TIGELA QUE SEJA DO TAMANHO MAIS OU MENOS EXATO DA ÁREA OCUPADA PELAS MAÇÃS. CORTE COM UMA FACA E ARRUME A MASSA SOBRE AS MAÇÃS.

LEVE AO FORNO POR 30 A 50MIN, ATÉ QUE A MASSA ESTEJA BEM DOURADA E O CARAMELO BORBULHANDO COM UMA COR ESCURA. CUIDADO PARA NÃO QUEIMAR, ASSIM QUE ELA COMEÇAR A DOURAR CHEQUE CONSTANTEMENTE, E RETIRE DO FORNO SE SENTIR QUALQUER CHEIRO DE QUEIMADO.

ASSIM QUE TIRAR DO FORNO, ESPERE ESFRIAR POR 30 MINUTOS E DESENFORME A TORTA. SE ELA ESFRIAR DEMAIS ELA IRÁ GRUDAR NA FORMA, E SE ESTIVER AINDA MUITO QUENTE O CARAMELO VAI ESTAR MUITO LÍQUIDO. O JEITO MAIS FÁCIL DE DESENFORMAR É COLOCAR UM PRATO SOBRE A FORMA, SEGURAR COM PANOS OU LUVAS E VIRAR A TUDO DE UMA SÓ VEZ.

SIRVA QUENTE, MORNA, EM TEMPERATURA AMBIENTE OU FRIA, FUNCIONA DE QUALQUER JEITO, ACOMPANHADA DE UMA BOLA DE SORVETE OU CHANTILLY. PODE DEIXAR ATÉ 24 HORAS FORA DA GELADEIRA, COBERTA, OU ENTÃO ALGUNS DIAS DENTRO DA GELADEIRA.

torta de maçã com casquinha crocante

eu tenho problemas com bolos e tortas, sempre fico pensando se vai dar certo, se vai ficar gostoso... com essa não foi diferente, tive que pedir para 4 pessoas provarem e aprovarem para eu colocar aqui no blog... mas eu só decidi realmente trazer quando meu marido não quis dividir com ninguém seu mega pedaço, rs... na verdade, acho que o que conquistou todo mundo foi essa casquinha crocante, que faz a tortinha não ficar das mais bonitas, mas fica diferente de um bolinho qualquer... e vão ficar achando que você teve um super trabalho para fazer uma camada cremosa e por cima a casquinha, mas vou contar um segredo pra vocês, não dá trabalho nenhum!!!

vê só: comece misturando 100g de manteiga, 2 xíc. de açúcar e 2 ovos batendo bem até que forme um creme fofo e mais esbranquiçado, adicione então 2 colheres de chá de canela, 2 xíc. bem cheias de farinha de trigo e 2 colheres de chá de fermento para bolos. a massa vai ficar bem grossinha mesmo! por último, adicione à massa, 3 maçãs cortadas em cubinhos. cubra um refratário com papel manteiga (usei um quadrado de aprox. 20cm e ficou bem altinha) e espalhe sua massa por igual. leve ao forno, em temperatura média, por aproximadamente 40 min, ou até que a casquinha fique bem durinha e ao espetar o palito, voltem pequenos pedaços de massa.

aí lindinhos, vocês tem que esperar esfriar ok? para a casquinha ficar bem crocante! e aí, na primeira garfada, vocês vão se apaixonar, me amar, dizer que o namimhanela é maravilhoso e voltarem aqui todos os dias para ver o que estamos fazendo nessa panela,

TORTA FOLHADA DE MAÇÃ COM CARAMELO

ADAPTADA DO SMITTEN KITCHEN

INGREDIENTES

1 PACOTE DE MASSA FOLHADA RETANGULAR CONGELADA
3 MAÇÃS
2 COL. DE SOPA DE AÇÚCAR
2 COL. DE SOPA DE MANTEIGA SEM SAL, GELADA

PARA O CARAMELO

4 COL. DE SOPA DE AÇÚCAR
2 COL. DE SOPA DE MANTEIGA SEM SAL
2 COL. DE SOPA DE CREME DE LEITE

UMA PITADA DE SAL

UM DIA ANTES RETIRE A MASSA FOLHADA DO FREEZER E DEIXE-A NA GELADEIRA, OU DEIXE-A FORA DA GELADEIRA POR ALGUMAS HORAS (NA DÚVIDA SIGA AS INSTRUÇÕES NO PACOTE).

AQUEÇA O FORNO A 200°C. SEPRE UMA ASSADEIRA GRANDE E UNTE-A COM ÓLEO. ABRA A MASSA FOLHADA E DESENROLE-A SOBRE A ASSADEIRA. CORTE OS EXCESSOS PARA ELA CABER PERFEITAMENTE.

PEGUE UMA FACA AFIADA, E PASSE-A DE LEVE AO REDOR DE TODA A MASSA, SEM CORTÁ-LA, FORMANDO UMA BORDA DE MAIS OU MENOS 1CM.

DESCASQUE AS MAÇÃS, RETIRE O CAROÇO E FATIE-AS FINAMENTE COM UMA FACA. MISTURE AS FATIAS COM AS 2 COLHERES DE AÇÚCAR E DEPOIS ESPALHE-AS SOBRE A MASSA FOLHADA, SEM ULTRAPASSAR A MOLDURA QUE VOCÊ DESENHOU. PODE SEGUIR O DESENHO QUE PREFERIR, A ORIGINAL É EM MOSAICO, BEM CHIQUE, MAS EU GOSTEI MAIS DESSA QUE EU FIZ. SALPIQUE SOBRE AS MAÇÃS PEDAÇOS DA MANTEIGA GELADA, PODE ESMAGAR COM OS DEDOS MESMO.

LEVE AO FORNO E ASSE ATÉ QUE AS MAÇÃS ESTEJAM LEVEMENTE DOURADAS E MACIAS QUANDO FINCADAS COM UM GARFO, DEVE DURAR MAIS OU MENOS 30-40 MINUTOS.

RETIRE-A DO FORNO, SEM DESLIGÁ-LO, E FAÇA O CARAMELO.

EM UMA PANELA BEM PEQUENA, COLOQUE AS 4 COLHERES DE AÇÚCAR PARA DERRETER EM FOGO MÉDIO. VÁ MEXENDO A PANELA ATÉ QUE ELE FIQUE COM UMA COR DOURADA E TODO DERRETIDO. RETIRE DO FOGO, ADICIONE O SAL E A MANTEIGA E MISTURE PARA DERRETÊ-LA. ADICIONE O CREME DE LEITE E LEVE DE VOLTA AO FOGO. COZINHE EM FOGO MÉDIO ATÉ QUE TUDO ESTEJA MISTURADO E DERRETIDO E COM UMA LINDA COR DE CARAMELO, ELE VAI BORBULHAR BASTANTE, É NORMAL, VAI SEM MEDO.

COM UM PINCEL OU UMA COLHER, ESPALHE O CARAMELO SOBRE AS MAÇÃS UNIFORMEMENTE E LEVE DE VOLTA AO FORNO, POR MAIS UNS 5 A 10 MINUTOS, ATÉ O CARAMELO COMEÇAR A BORBULHAR.

RETIRE DO FOGO E ESPERE ESFRIAR UM POUCO PARA CORTAR EM PEDAÇOS. SIRVA PURA OU COM UMA BOLA DE SORVETE DE CREME. ELA FICA INCRÍVEL QUENTE, MORNA, EM TEMPERATURA AMBIENTE E ATÉ GELADA. ENTÃO SE QUISER PODE ATÉ FAZER NO DIA ANTERIOR. APENAS ESQUENTE ELA LEVEMENTE NO FORNO E PRONTO!

torta de maçã

começando o ano com um grande delay, mas tá valendo não tá? e para começar bem, que tal comfort food? uma sobremesa que invade a casa com cheirinho gostoso e faz a alma encher de amor já na primeira garfada...maçã sempre me remete a comida com amor, comida com carinho... acho que é pelo gosto delicado... e quando coloca canela então, esse amor transborda! e essa torta é tão prática de ser feita que tenho certeza que vai se transformar em sobremesa coringa para almoços em família, tarde de café com os amigos e até jantares românticos...

comece misturando 200ml de creme de leite com 1/2 colher de sopa de canela, 1 xíc. de açúcar (fiquei pensando que ficaria bacana também com açúcar mascavo), 1 ovo e 2 colheres de sopa de farinha de trigo e só! isso mesmo pessoinhas, só isso... eu misturei com um fouet, mas se você preferir pode fazer na batedeira... aí é só untar um tabuleiro pequeno com um pouco de manteiga, colocar de 2 a 3 maçãs cortadas em fatias e jogar o creme por cima. no da foto, usei só 2 e achei que merecia um pouco mais, mas sou mega viciada em maçã então fica a seu gosto, ok? então é levar ao forno em temperatura média, até ficar douradinho por cima e espetar um palitinho e ele sair sequinho (mais ou menos 40 min).

deixe ele esfriar um pouquinho e coma mominho... é uma explosão de amor, ai, ai <3

Torta de Maçã Mágica (16 porções) – dos arquivos da mamãe

- 4 maçãs cortadas em fatias médias
- canela em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento químico
- 1 pitada de sal
- 125g manteiga derretida e resfriada
- 3 ovos
- 1 colher de sopa de açúcar para polvilhar

Unte com manteiga uma assadeira de 20 X30cm. Pré-aqueça o forno a 180 graus.

Numa vasilha, peneire juntos o açúcar, a farinha, o sal e o fermento. Misture bem.

Arrume as maçãs no fundo da assadeira, deixando-as bem juntas. Polvilhe canela em pó a gosto.

Coloque por cima das maçãs a mistura de farinha, cobrindo o mais uniformemente possível, sem apertar.

Despeje a manteiga derretida, distribuindo o melhor possível, e depois os ovos batidos ligeiramente. Não se preocupe se ficarem alguns espaços pequenos sem cobrir, no final dá tudo certo. Polvilhe com o açúcar e leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar e um palito espetado na torta sair quase seco. Espere esfriar e corte em barras. Sirva em temperatura ambiente.

A torta da foto foi servida para a sobremesa com um molho quente de doce de leite (doce de leite aquecido e diluído em um pouco de leite).

Torta de maçã

Ingredientes massa:

100g de margarina
2 colheres (sopa) de leite gelado
1 colher (café) fermento em pó
1 pitada de sal
3 colheres (sopa) de açúcar cristal
2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)

Modo de fazer:

Misture todos os ingredientes, colocando a farinha de trigo aos poucos, até o ponto. Deixe a massa descansar por 15 minutos na geladeira. Abra a massa em uma superfície polvilhe farinha de trigo, abra a massa com um rolo e ponha dentro de uma forma redonda. Leve para assar em forno pré-aquecido 180°C, até dourar, aproximadamente uns 15 minutos.

Recheio:

3 maçãs em rodelas sem casca
2 maçãs batidas no liquidificador sem a casca com 1/2 xícara de água
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (café) de canela em pó
Leve ao fogo todos os ingredientes até que a maçã fique cozida como mostra a foto.

Creme:

1 lata de leite condensado
200g de creme de leite
100g de creme chantilly
1/2 lata de leite condensado de leite integral
Leve ao fogo todos os ingredientes, menos o chantilly, deixe engrossar até soltar da panela, deixe esfriar e ponha o chantilly.
OBS: Eu usei 200g de chantilly para fazer o creme e a cobertura, 100g para cada um.

Montagem:

Coloque sobre a massa assada e fria o primeiro recheio, por cima coloque o creme, faça duas camadas como se fosse um pavê, e por último decore com creme chantilly, maçãs e canela em pó.
Sirva gelada para que o creme fique consistente.

TORTA DE MAÇA

para a massa:

- 1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 100g de manteiga gelada em cubos
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 a 3 colheres de água gelada

para o recheio:

- 6 maçãs (eu gosto de variar e uso das verdes e vermelhas, desde que sejam saborosas)
- 120g de manteiga sem sal
- 1 1/4 xícara de açúcar

- 1 limão
- canela em pó

como faz: acho mais prático fazer a massa, e depois cuidamos das maçãs. numa tigela, misture bem a farinha, o açúcar e o sal. adicione a manteiga, ainda bem gelada e cortada em cubinhos. misture bem com a mãos, força na munheca. depois adicione, uma a uma, as colheres de água gelada e continue misturando. depois que já estiver bem misturado, faça uma bola com a massa, cubra com plástico filme e coloque na geladeira. deixe lá por no mínimo 2 e no máximo 24h. quando eu deixei por menos tempo depois achei mais fácil de manuseá-la.

vamos às maçãs. deixe pronto algum pote com tampa por perto e o limão. descasque as maçãs, uma de cada vez, corte em quatro, tire o caroço, e se quiser corte mais uma vez para deixar a fatia mais fina. coloque no pote e tampe. depois de todas cortadas, regue com o suco do limão.

mãos à obra, hora de fazer essa torta acontecer: tire a massa da geladeira e use uma superfície lisa e com farinha para abri-la. caso você não tenha um rolo de massa, use uma garrafa de vinho ou similar para usar de rolo. abra a massa e coloque a forma em cima para ter certeza que a massa está um pouco maior que a forma. você pode deixar ela 1 ou 2 cm maior que a forma. em uma panela (que caibam todas as maçãs com folga), coloque o açúcar e a manteiga. depois de escurecerem um pouco, adicione as maçãs e cozinhe por uns 10/15 minutos, até elas ficarem um pouco macias. coloque as maçãs na forma, e regue com a calda que sobrar na panela. cubra com a massa, e as bordinhas que sobraem, coloque para dentro da forma. coloque no forno pré-aquecido por +/- 50 minutos, até que a massa fique douradinha. para servir, coloque um prato grande em cima da forma e vire. assim, quando você retirar a forma, a massa fica por baixo e as maçãs por cima. sirva com sorvete de creme.

Torta de Maçã Diferente e Fácil

Ingredientes:

3	maças,	fatiadas	bem	fininhas	em	meia	lua
1/2	xícara		e	1/4	de		açúcar
1/2	xícara	e	1/4	de	farinha	de	trigo com fermento
50		g	de		manteiga		derretida
2			ovos				pequenos

Açúcar e canela à gosto para polvilhar

Preparo:

Pré aqueça o forno a 180 °C. Unte o refratário de vidro de 22x22cm. Disponha as fatias de maçã uniformemente sobre ele. Misture o açúcar e a farinha. Peneire-os sobre as maçãs. Após derreter a manteiga, derrame-a sobre o açúcar e a farinha com uma colher, não precisando cobrir completamente tudo nem espalhar. Bata as claras em neve. Junte às claras as gemas. Espalhe os ovos uniformemente no refratário. Polvilhe uma mistura de açúcar com canela à gosto e na quantidade desejada (usei 1 colher(sopa) de açúcar com 1/4 colher(chá) de canela), mas, quanto mais, mais crocante e saborosa fica. Leve ao forno médio por 25 minutos aproximadamente ou até perceber que o topo da torta já está durinho e com uma cor caramelo. Pode servir sozinha ou com sorvete de creme que fica uma delícia.

TORTA DE MAÇA

Para a massa: 1 pacote de biscoito maizena, 100gr de manteiga sem sal.

1. triture rapidamente os biscoitos no liquidificador (geralmente a posição pulsar já resolve a parada)
2. o resultado será uma espécie de farofinha, que eu gosto um pouco mais pedaçada, mas aí vai do gosto do freguês
3. numa panela derreta a manteiga sem deixar ferver/queimar
4. misture a manteiga com a farofa de biscoito numa travessa
5. misture bem até formar uma farofa úmida
6. com essa farofa, forre o fundo de uma fôrma de fundo removível (para a receita da torta de maçã, o ideal é uma de 20cm de diâmetro)
7. faça o mesmo com as laterais da forma – vá moldando cuidadosamente a farofa nas laterais (não se preocupe, ela vai “grudar” nas laterais)
8. depois de toda forrada, leve ao forno pré-aquecido por uns 10 minutos, apenas o suficiente para dar uma ligeira dourada na massa.

Está pronta a base da torta! Essa receita também pode ser usada para tortas salgadas, substituindo o biscoito milho por cream craker ou outro tipo de biscoito salgado (ou de água e sal).

O recheio

Para o recheio da torta de maçã... 3 maçãs descascadas e picadas em cubinhos, 5 colheres (sopa) de açúcar, canela em pó, 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite sem soro, 3 gemas, 1 fava de baunilha, 1 envelope de gelatina incolor sem sabor.

1. leve a maçã com o açúcar ao fogo
2. cozinhe até que a maçã fique macia
3. retire da panela e separe 2/3 (reserve o 1/3 restante) da maçã cozida e leve ao liquidificador com 2 colheres (chá) de canela em pó
4. junte a maçã do liquidificador com o restante reservado e misture bem
5. com essa mistura de maçãs, cubra a base da massa já assada e reserve enquanto prepara o creme
6. numa panela coloque o leite condensado, as gemas batidas e as sementes da fava de baunilha
7. cozinhe mexendo sempre até que esteja bem homogêneo
8. transfira para uma travessa e junte o creme de leite e a gelatina hidratada com água (siga as instruções da embalagem)
9. despeje o creme por cima do recheio de maçãs, polvilhe canela misturada com açúcar por cima e leve à geladeira por 2 horas ou até servir.
10. depois de firme, decore a gosto – eu usei fatias de maçã que foram ao fogo com água e limão até ficarem quase macias, depois ajeitei sobre a torta e pincelei **melaço** (que eu levei ao fogo com um tantinho de água) e finalizei com um pau de canela.

Como eu usei uma fôrma maior do que 20 cm, tive que “aparar” as sobras da massa, uma vez que a quantidade de recheio era menor do que a altura da fôrma (por isso ela ficou mais fininha). Esfarelei um pouquinho das sobras e deixei nas laterais, o que deu, digamos, um ar “rústico” que eu curti.

Pra quem não curte tortas tão doces, acho que a rola substituir a maçã por abacaxi por exemplo... talvez aí o doce até se quebre um pouco :)

TORTA DE MAÇA CREMOSA

Para a base

1 pacote de bolacha doce sem recheio
80g de manteiga sem sal amolecida em temperatura ambiente

Para a cobertura

2 gemas
1 lata de leite condensado
1 lata de leite
1 colher de sopa de amido de milho
canela em pó quanto baste para enfeitar

Para o recheio

5 maçãs sem casca e sem sementes cortadas em meia lua
2 colheres de sopa de água
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de chá de canela em pó

Modo de Preparo

No processador moa os biscoitos de maisena até formar uma farinha fina. Passe para uma tigela e misture bem com a manteiga derretida, com a ajuda de um garfo, até formar uma farofa úmida e homogênea, de consistência mais grossa. Forre o fundo de uma assadeira de aro removível com papel manteiga e sobre ele ajeite a farofa de biscoitos. Pressione bem a farofa no fundo da assadeira com as pontas dos dedos para que fique uma base bem compacta. Reserve. Pré-aqueça o forno em 200° por 10 minutos. Bata todos os ingredientes da cobertura em um liquidificador e depois leve ao fogo médio até engrossar e atingir o ponto de um mingau. Desligue e aguarde o resfriamento. Em outra panela, em fogo baixo, faça o caramelo com a água e o açúcar para o recheio, mexendo sempre. Quando o açúcar caramelizar acrescente as maçãs e cozinhe por aproximadamente 5 minutos. Desligue, polvilhe a canela e misture bem. Deixe esfriar um pouco e cubra a base da torta com as maçãs. Por cima das maçãs espalhe o creme de amido. Leve ao forno por 20 minutos e desligue. Retire do forno, enfeite com canela em pó e sirva ainda quente com sorvete ou leve à geladeira e sirva geladinha

BOLO DE BRIGADEIRO

PARA A MASSA DO BOLO:

- 8 OVOS
- 300 ml de LEITE
- 255 ml de ÓLEO DE CANOLA
- 2 xícaras e mais 1/4 de AÇÚCAR MASCAVO
- 2 colheres de chá de PASTA DE BAUNILHA ou o dobro de EXTRATO DE BAUNILHA
- 2 e 3/4 de xícara de FARINHA DE TRIGO
- 1/2 xícara de CACAU EM PÓ
- 1 colher de chá de BICARBONATO DE SÓDIO
- 2 colheres de chá de FERMENTO EM PÓ
- 1 pitada de SAL

RECHEIO

- 2 latas de LEITE CONDENSADO (790g)
- 280 gramas de CHOCOLATE 50% cacau
- 2 colheres de sopa de MANTEIGA SEM SAL
- 1 lata de CREME DE LEITE SEM SORO (300g)

COBERTURA

- 2 latas de LEITE CONDENSADO (790g)
- 300 gramas de CHOCOLATE 50% cacau
- 2 colheres de sopa de MANTEIGA SEM SAL

Modelagem

BOLO

1. Unte 2 formas de 21cm com manteiga, corte dois pedaços de papel manteiga do tamanho do fundo e coloque no fundo de cada forma. Unte o papel manteiga com manteiga e enfarinhe as formas.
2. Misture os ovos, o leite, o óleo e a baunilha. Em seguida adicione o açúcar mascavo.
3. Peneire todos os ingredientes secos, junte à mistura dos líquidos e mexa bem.
4. Divida a massa nas duas formas.
5. Leve para assar por aproximadamente 50 minutos (ou até que o palitinho saia limpo) em forno pré-aquecido a 180°C.
6. Tire do forno e deixe esfriar.

RECHEIO

1. Em uma panela, junte o leite condensado, o chocolate e a manteiga. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até que dê o ponto do brigadeiro (quando a mistura desgruda do fundo da panela).
2. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite sem o soro. Misture bem.
3. Transfira o brigadeiro para um prato e cubra com plástico filme em contato (para não criar película) e deixe esfriar em temperatura ambiente.

COBERTURA

1. Repita o processo anterior, mas sem acrescentar o creme de leite.
2. Quando o brigadeiro estiver pronto, cubra com plástico filme em contato e reserve em temperatura ambiente.

MONTAGEM

1. Corte os dois bolos para igualar e deixar reto. Você vai ter 4 camadas de bolo, agora basta rechear.
2. Arrume folhas de acetato ao redor da sua forma para que o bolo fique mais fácil para desenformar.

3. Posicione a primeira camada de bolo e molhe com a calda de chocolate (CLIQUE AQUI para aprender a fazer a calda).
4. Divida o recheio em três partes iguais. Adicione uma parte em cima da camada do bolo e alise bem.
5. Posicione a segunda camada do bolo, apertando bem para que o recheio seja distribuído por igual, e repita todo esse processo até a última camada de bolo.
6. Leve o bolo ao congelador por 30 minutos antes de aplicar a cobertura.
7. Cubra o bolo com a cobertura de brigadeiro, alisando bem para deixar tudo homogêneo.
8. Comece a decoração pelos confeitos escuros na base do bolo. Na parte de cima, misture os confeitos coloridos com o escuro e aplique por todo o bolo. Em cima, adicione só os confeitos coloridos.
9. Finalize com brigadeiros no topo (com o que sobrou da cobertura) e se divirta!

BOLO DE BRIGADEIRO

Você vai precisar de:

1 xícara de leite morno
2 xícaras de açúcar
1 xícara de chocolate em pó
2 xícaras de farinha de trigo
3 ovos
4 colheres de margarina derretida
1 colher de fermento químico em pó
1 lata de leite condensado – Cobertura
3 colheres de sopa de chocolate em pó – Cobertura
1 colher de sopa de margarina – Cobertura
1 caixinha de creme de leite – Cobertura
Raspas de chocolate ao leite para finalizar.

Modo de preparo:

Bata os ovos, o leite, a margarina, o açúcar, o chocolate em pó, a farinha de trigo e o fermento no liquidificador.

Coloque em uma fôrma redonda, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.

Leve ao forno 200 graus por 40 minutos.

Enquanto isso, leve ao fogo o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó e a colher de margarina.

Misture sem parar até soltar do fundo da panela.

Agora é só montar o seu bolo.

Corte o bolo e recheie ao meio com o brigadeiro.

Cubra com mais brigadeiro e finalize com raspas de chocolate ao leite.

Prontinho!! Agora é só felicidade!

Essa receita rende 10 porções e demora 45 minutinhos para ficar pronta.

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes para a massa

- 150 gramas de manteiga
- 90 gramas farinha de trigo
- 270 gramas farinha de trigo
- 12 gramas bicarbonato de sódio
- 6 gramas fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 340 gramas de açúcar
- 100 gramas cacau em pó
- 450 ml leite integral
- 5 ovos
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha
- Papel manteiga

Como fazer

Bater a manteiga com 90 gramas farinha de trigo, até ficar cremoso. Adicionar os ovos um a um e bater até incorporar. Intercalar todos os outros ingredientes secos peneirados e o leite - continuar batendo. Adicionar a baunilha. Bater bem. Despejar sobre assadeira forrada com papel manteiga – esta quantidade dá pra uma forma retangular de 40X60cm. Levar ao forno pré aquecido à 180 graus por aproximadamente 30 minutos.

Ingredientes para a calda

- 200ml água
- 200ml açúcar
- 15ml licor de cacau

Como fazer

Ferva a água e o açúcar. Retire do fogo e acrescente o licor de cacau. Reserve para umedecer a massa.

Ingredientes do recheio de brigadeiro

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 120 gramas cacau em pó
- 40 gramas manteiga

Como fazer

Leve tudo ao fogo médio e mexa até atingir o ponto de brigadeiro.

Montagem

- 250 gramas granulado de chocolate
- 1 pincel

Divida a massa assada em 4 partes, umedeça com a calda com um pincel. Deixe reservado uma quantidade de recheio para finalizar o bolo. Monte o bolo alternando uma camada com massa e outra com recheio, finalizando com a massa por cima. Finalize com o recheio reservado, colocando-o sobre as laterais e por cima da massa, se sobrar faça bolinhas. Passe o granulado de chocolate em todo o bolo.

BOLO BRIGADEIRO DE TRAVESSA

05 de Fevereiro, 2014

Ingredientes

- **Mistura para bolo sabor chocolate:** 1 unidade
- **Leite:** 3/4 xíc. (chá)

- **Ovo:** 3 unidade
- **Margarina:** 3 colheres de sopa

Cobertura

- **Leite condensado:** 1 lata(s)
- **Margarina:** 1 colher de sopa
- **Chocolate em pó:** 3 colheres de sopa
- **Mel:** 1 colher de sopa
- **Raspas de chocolate:** para decorar

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 60 minutos

Disponível em: 07/02/2014

Enviada por: Cassis Boeno @Cozinha Legal

Modo de preparo

Passo 1

- Prepare a mistura para bolo conforme indicação do fabricante.
- Deixe esfriar e reserve

Calda

- Derreta a margarina e em seguida misture o leite condensado, o chocolate em pó e o mel com o fogo desligado.
- Leve ao fogo, deixe em fogo baixo, sem parar de mexer, até ficar em ponto de brigadeiro mole.

Montagem

- Esfarele o bolo e disponha metade dos farelos numa travessa pressionando com as mãos para formar uma base.
- Em seguida, espalhe metade da cobertura sobre o bolo e espalhe com cuidado para não sair tudo do lugar.
- Cubra com o restante do bolo e pressione com a palma das mãos.

- Finalize com o restante da cobertura, espalhando com cuidado.

- Decore com raspas de chocolate e sirva em seguida.

NOTA:

Essa receita também dá super certo com sobras de bolo

BOLO CHOCOLATE

Vamos começar pela massa de chocolate: Bata na batedeira 5 ovos (gema e clara) com 150g de açúcar. Bata até triplicar de volume. Vai ficar um creme fofo e claro.

Misture 150g de farinha de trigo peneirada, 1/3 de xícara de chocolate em pó também peneirado (usei o Dois Frades da Nestlé) e 1 colher (sopa) de fermento. Junte essa mistura de ingredientes secos ao creme de ovos com açúcar. Misture delicadamente com uma espátula, fazendo movimentos circulares de baixo para cima. Unte uma forma de aro removível com óleo e cubra o fundo com papel manteiga. Essa massa não cresce quase nada, então pode encher a forma até faltar 1 dedo para a borda. Leve a massa para assar em 200° (o forno não precisa estar preaquecido), por cerca de 20 minutos.

Recheio de Brigadeiro:

Leve ao fogo 1 lata de leite condensado, 1 colher (sopa) de manteiga ou margarina sem sal e 3 colheres (sopa) de chocolate em pó (usei o Dois Frades da Nestlé). Mexa sempre com vigor para não empelotar. Mantenha em fogo médio e após a fervura abaixe o fogo e continue mexendo até ele desgrudar do fundo e ficar firme. Desligue o fogo, junte 3 colheres (sopa) de creme de leite sem soro. Deixe esfriar.

obertura: Derreta no microondas 1 barra de chocolate de 180g. Usei o 55% cacau. Misture 3 colheres (sopa) de leite morno (isso mesmo, leite!). **Montagem:** Use a forma que assou o bolo para montá-lo. Desenforme o bolo e corte em duas partes. Molhe cada uma das partes com guaraná (usei ginger ale) e fiz isso com auxílio de um pincel. Coloque o brigadeiro (não usei tudo), cubra com a outra parte da massa e leve para a geladeira por umas 3 horas, pelo menos. Desenforme novamente, cubra com a ganache de chocolate e salpique granulado (eu usei raspinhas de chocolate que comprei pronta). =

*** Se quiser um bolo de tamanho normal, dobre a receita. Minha forma tem 18cm X 5cm, é bem pequena.

BOLO BRIGADEIRO BRANCO

Para o bolo

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de achocolatado

1 xícara de manteiga derretida (equivale a um pacote de 200g menos 1 colher de sobremesa)

1 xícara de água quente (você pode usar a água do banho-maria)

1 colher de sopa de fermento

3 ovos inteiros

Utensílios

2 formas iguais com 25cm de diâmetro

Para o recheio

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

Para a cobertura de marshmallow

3 claras

2 xícaras de açúcar cristal

1 xícara de água

Vamos começar!

Nós dividimos esta receita em quatro etapas para ficar bem fácil de entender: primeiro você faz o bolo e coloca no forno, depois preparar o recheio e a cobertura. Por fim, é só montar!

1- Pré-aqueça o forno a 200°C.

2- Unte as 2 formas com manteiga e polvilhe com farinha de trigo. Teste o fermento.

3- Coloque uma xícara cheia de manteiga dentro de uma panela com água e leve ao fogo baixo para fazer banho-maria, até que a manteiga fique totalmente derretida.

#ObsDaTia: você vai aproveitar 1 xícara da água quente do banho-maria para colocar na massa.

4- Enquanto a manteiga derrete, peneire a farinha de trigo, o fermento, o açúcar e o achocolatado em uma vasilha grande. Misture e acrescente os 3 ovos inteiros.

5- Quando a manteiga estiver completamente derretida, despeje-a nesta vasilha e acrescente 1 xícara da água quente do banho-maria. Misture até ficar completamente uniforme.

6- Coloque a massa nas 2 formas e leve ao forno pré-aquecido por 55 minutos até assar.

Enquanto o bolo assa, faça o recheio

7- Coloque o leite condensado e a manteiga em uma panela pequena e mexa em fogo médio/baixo para fazer um brigadeiro branco mole. Mexa sem parar! Quando ele começar a soltar da panela e ficar um pouco mais consistente, desligue o fogo imediatamente e reserve.

Prepare a cobertura

8- Separe as claras das gemas e já coloque as claras na vasilha da batedeira. Bata-as em neve.

9- Em seguida, coloque as 2 xícaras de açúcar e 1 de água em uma panela pequena, em fogo médio. Deixe ferver e não mexa em nenhum momento para não açucarar. Deixe até dar ponto de fio.

#OQueÉPontoDeFio: você vai colocar a ponta de uma espátula na

água com açúcar e levantá-la. Quando começar a pingar, ele pode ter três estágios:

a) Ainda líquido, o pingo cairá como um pingo de água. Deixe mais tempo.

b) Os primeiros pingos podem cair líquidos, mas o último formará uma gota consistente, como uma pérola. Este se chama ponto de pérola, que vem antes do ponto de fio. Fique atento que está quase no ponto.

c) Quando a gota consistente cair e formar um fio de água e açúcar, está bom! Este é o ponto de fio. Veja no filme e na foto abaixo.

10- Assim que der ponto de fio, coloque essa calda de açúcar aos poucos na batedeira para misturar com as claras em neve. Deixe bater por 30 a 40 minutos, até dar ponto de marshmallow.

#ObsDaTia: se as claras já estiverem em neve antes de dar ponto de fio, não desligue a batedeira. Continue batendo sem parar.

11- Quando der os 55 minutos do bolo, faça o teste do palito para ver se está bom. Se o palito sair amarronzado, porém sem pedaços de massa, está bom! Retire do forno e assim que o marshmallow estiver pronto, comece a montar.

Monte o bolo

12- Corte o bolo em pedaços dentro da própria assadeira e arrume esses pedaços em um prato de bolo.

Depois que colocar todo o bolo de 1 assadeira, cubra com o brigadeiro branco – utilize uma espátula para te ajudar a distribuir – e coloque os pedaços de bolo da segunda assadeira por cima. Veja como fizemos no filme. Com o auxílio de duas colheres, cubra com marshmallow e está pronto!

—

#DicaDaTia: é provável que o bolo grude na forma. Não tem problema. Utilize uma faca ou espátula para te ajudar a desgrudar.

#DicaDaTia: é mais seguro colocar um recipiente maior que uma xícara com a manteiga para fazer o banho-maria. Assim, ficará mais fácil de retirá-lo da água quente sem correr o risco de se queimar ou derramar a manteiga. Veja o que escolhemos no vídeo.

BOLO CHOCOLATE FORMIGUEIRO

Para o bolo

- 4 ovos (gemas e claras separadas)
- 1 xícara de açúcar
- 200ml de creme de leite
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 130g de granulado de chocolate

Para o brigadeiro:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga

- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
Você vai fazer assim:
Comece misturando as gemas com o açúcar e o creme de leite e bata bem até virar um creme mais esbranquiçado. adicione então a farinha de trigo e o fermento peneirados, misture bem. Por último adicione delicadamente as claras batidas em neve junto com o granulado. Leve sua massa ao forno em temperatura média e forma untada com manteiga e um pouquinho de farinha, por aproximadamente 40 min, ou até que você espete o palitinho e ele volte bem limpo!

BOLO CHOCOLATE

Ingredientes:

3 ovos

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de margarina

1 colher (sobremesa) de fermento em pó químico

1 colher (chá) de essência de baunilha ou essência de coco

Modo de fazer:

Bata no liquidificador, os ovos, o açúcar, o leite e a margarina, por alguns minutos. Acrescente a farinha de trigo, a essência e o fermento em pó, bata novamente. Unte uma assadeira redonda de 30 cm de diâmetro, despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido 180°C, por 25 minutos até dourar levemente. Retire do forno, deixe esfriar, corte-o ao meio, acrescente o recheio, cubra com a outra metade e com o restante do recheio, decore com raspas de chocolate branco e ao leite.

Recheio:

1 lata de leite condensado 395g

1 xícara (chá) de leite

1 caixinha de creme de leite 200g

4 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de fazer:

Coloque todos os ingredientes em uma panela, leve ao fogo médio, mexendo sempre até o ponto de brigadeiro mole.

BOLO CHOCOLATE

Para o bolo:

½ xícara de cacau em pó

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

½ colher (chá) de fermento em pó

100 g de manteiga em temperatura ambiente

1 ¼ de xícara de açúcar

2 ovos grandes

½ xícara de leite

½ xícara de água fervente

2 colheres de essência de baunilha

½ colher (chá) de sal

1 colher (chá) de vinagre branco

Pré-aqueça o forno a 170° C.

Numa tigela junte os secos: peneire a farinha, o cacau, o fermento, o bicarbonato e o sal. Gosto de misturar estes ingredientes com um *fouet*.

Agora começa o trabalho da batedeira. Noutra tigela coloque a manteiga e o açúcar e bata até fazer um creme bem liso, claro e leve. Neste ponto acrescente os ovos um a um. Batendo bem para incorporá-los. Fica uma mistura bem aerada.

Misture o vinagre à água quente.

Com a batedeira ligada em velocidade média, acrescente alternadamente a mistura de farinha, a água quente e o leite, começando e terminando com a farinha. Não se preocupe se a massa parecer um pouco líquida em alguns momentos.

Coloque a massa numa assadeira untada com manteiga (usei uma assadeira com furo central e cacau para enfarinhá-la).

Leve ao forno aquecido por aproximadamente 30 min (sempre atenta ao seu forno e fazendo o teste do palito). Apague o fogo e deixe por mais 5min.

Deixe esfriar um pouco e desenforme.

Cobertura: um delicioso brigadeiro de Nutella

Numa panela de fundo grosso coloque uma lata de leite condensado, uma colher rasa (sopa) de manteiga e duas colheres (sopa) de Nutella.

Cozinhe em fogo baixo mexendo sem parar até alcançar o ponto de brigadeiro. Retire do fogo e acrescente uma boa colher de creme de leite para aveludar o creme e despeje sobre o bolo.

Bolo de chocolate de iogurte com cobertura de brigadeiro

Veja a lista de ingredientes:

2 xícaras de farinha integral ou branca (não altera o resultado)

1/2 xícara de cacau em pó

2/3 xícara de manteiga (pode ser becel)

1 xícara de açúcar mascavo

1 xícara de açúcar cristal

2 ovos

250 ml de iogurte natural (pode ser desnatado)

1 colher de chá de fermento químico

1/4 colher de chá de bicarbonato de sódio

Para cobertura:

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

1 colher de sopa de cacau em pó

1/2 barra de chocolate branco ralado

Modo de Preparo

Primeiro bata a manteiga e os açúcares numa batedeira ou processador até virar um creme (no liquidificar fica bem mais difícil). Enquanto estiver batendo, acrescente um ovo e depois o outro. Enquanto isso, numa tigela grande peneire os ingredientes secos. Acrescente o creme batido e misture bem. Por fim, coloque o iogurte levemente até que a massa fique homogênea.

Acenda o forno numa temperatura média. Pegue uma assadeira retangular (40 x 25), coloque papel manteiga (ótimo para não grudar e que depois serve de alavanca para desenformar) e despeje a massa. O bolo assa muito rápido. Apenas 30 minutos!

Após tirá-lo do forno, faça a cobertura, misturando a lata de leite condensado com a manteiga e o cacau. Misture tudo vigorosamente até ficar grosso e despregar do fundo da panela. Jogue sobre o bolo ainda quente e salpique o chocolate branco. Se quiser, corte em pedaços e guarde na geladeira. Gelado fica bem mais gostoso! Se sobrar muitos, coloque numa tupperware e congele. Assim, quando tiver uma visita ou vontade de surpresas, você estará preparada

BOLO

Para o bolo

1. 3 xícaras (360g) de farinha de trigo
2. 1/2 xícara (60g) de cacau
3. 2 xícaras (450g) de açúcar
4. 3 ovos
5. 3/4 de xícara (175 ml) de óleo
6. 1 xícara (240 ml) de leite
7. 1 colher de sopa de fermento

Para o brigadeiro

1. 1 lata (395g) de leite condensado
2. 2 colheres de sopa de cacau
3. 1 colher de sopa de manteiga
4. 100g de creme de leite

Para a geleia de morangos

1. 400g de morangos
2. 1/2 xícara de açúcar

Para a cobertura

1. 300g de chocolate meio amargo
2. 200g de creme de leite

Instructions

1. Misture todos os ingredientes da massa em uma tigela, começando pelos secos e depois os líquidos.
2. Transfira a massa para duas formas de 15 cm untadas e leve para assar em forno preaquecido à 180 C por 30-40 minutos.

3. 3. Em uma panela, misture os ingredientes do brigadeiro com exceção do creme de leite e cozinhe até que desgrude da panela. Desligue o fogo e misture o creme de leite.
4. 4. Em uma panela, misture o morango e açúcar e cozinhe por 10 minutos ou até que forme uma geléia consistente.
5. 5. Misture o creme de leite com o chocolate e leve ao microondas até derreter para formar uma ganache. Leve à geladeira até firmar.
6. 6. Com os bolos frios, nivele e corte ao meio para que tenha no total 4 camadas.
7. 6. Monte o bolo, regando com um puck de refrigerante, seguido por brigadeiro e geléia. Repita as camadas e cubra com a ganache.
8. 7. Decore com granulados e morangos.

BOLO DE BANANA COM CHOCOLATE

Ingredientes

- 250 gramas de farinha de trigo
- 250 gramas de açúcar
- 1 colher de chá de canela
- 4 ovos
- 4 bananas bem maduras amassadas
- 80 gramas de manteiga
- 2 colheres de sopa de fermento em pó

Como fazer

Bater as bananas com canela no liquidificador. Adicionar os outros ingredientes e bater mais. Assar em forma média untada, em forno pré-aquecido, por cerca de 30 minutos ou até que ao espetar um palito de dente no centro do bolo, este saia limpo.

Ingredientes para a calda de Brigadeiro

- 300 gramas de leite condensado
- 3 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 25 gramas de manteiga

Como fazer

Em uma panela em fogo baixo, derreter a manteiga. Acrescentar o leite condensado e achocolatado. Com colher de pau, mexa sempre até chegar a ponto de brigadeiro de colher. Se passar um pouco do ponto, acrescentar um pouco de creme de leite fresco e mexer bem. Servir sobre a fatia do bolo já cortada.

BOLO DE CHOCOLATE

Massa:

- 4 ovos.
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga derretida
- 3 xícaras de farinha de trigo.

2 xícaras de açúcar.
1 colher de sopa de fermento em pó
1 xícara de leite.

Brigadeiro:

1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de sopa de margarina
1 caixinha de creme de leite

Montagem:

2 caixinhas de morangos
1 latinha de guaraná
Potinhos transparentes com tampa.

Modo de preparo:

Em um recipiente adicione os ovos, o leite, a manteiga derretida, a farinha de trigo e o açúcar. Misture bem. Em seguida adicione o fermento em pó e misture mais um pouco.

Coloque a massa do bolo em uma forma untada e leve ao forno 180 graus por 40 minutos.

Enquanto isso leve ao fogo o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina. Misture sem parar até começar a soltar do fundo da panela.

Desligue o fogo e adicione o creme de leite no brigadeiro. Misture bem e reserve.

Agora é só montar no potinho na seguinte ordem:

Bolo – 1 colher de sopa de guaraná – Brigadeiro – Morangos cortados – Bolo – 1 colher de sopa de guaraná - Brigadeiro.

Prontinho!!

Agora é só felicidade!!

Essa receita rende 9 potinhos de bolo e demora 50 minutinhos para ficar pronta.

BOLO DE CHOCOLATE

Para a massa:

2 ovos
2 colheres (sopa) de manteiga amolecida
1 xícara (chá) de açúcar
1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
2 colheres (chá) de essência de baunilha
4 colheres (sopa) de cacau em pó (pode ser chocolate em pó)
1 xícara (chá) de leite
2 colheres (chá) de fermento químico em pó

Preparo:

1. Aqueça o forno a 180-200 graus.
2. Unte com manteiga e enfarinhe duas assadeiras de 13 cm de diâmetro. As minhas assadeiras tem fundo removível, então eu forro o fundo com papel manteiga, para isso eu retiro o fundo, marco sobre um papel manteiga e recorto, facilita na hora de desenformar. (caso queira fazer um bolo maior duplique todos os ingredientes).
3. Bata os ovos e o açúcar com um fouet ou na batedeira até misturar bem, em seguida acrescente a manteiga e bata mais um pouco.
4. Adicione a farinha de trigo, a essência de baunilha, o cacau em pó e intercale com o leite. Misture tudo e por último acrescente o fermento em pó.
5. Distribua a massa nas duas assadeiras untadas e leve para assar por aproximadamente 50 minutos, ou até que ao enfiar um palito de dente no centro da massa saia limpo.
6. Espere esfriar um pouco e desenforme.
7. Iguale os bolos cortando a parte que cresce em excesso, para que ele fique reto na hora de montar

Recheio e cobertura:

250 gramas de chocolate meio amargo picado
120 gramas de creme de leite de caixinha (um pouquinho mais da metade da caixa)
4 colheres (sopa) de kirsch (ou rum)
1 vidro pequeno de cereja ao maraschino (não usei tudo)

Preparo:

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas.
2. Adicione o creme de leite e misture bem, depois acrescente o kirsch ou rum e misture.
3. Coloque na geladeira até endurecer um pouco, caso fique muito duro coloque no microondas por alguns segundos para dar uma amolecida. Não pode ficar muito mole para não escorrer e nem muito duro ao ponto de não conseguir espalhar.

Para o brigadeiro e decoração:

1 lata de leite condensado
2 colheres (sopa) de cacau em pó
1 colher (sopa) de manteiga
Granulado para decorar
Aproximadamente 40 tubetes cobertos com chocolate para decorar

Preparo:

1. Coloque o leite condensado, a manteiga e o cacau em pó em uma panela e leve para cozinhar em fogo baixo mexendo sem parar até que dê ponto de brigadeiro.
2. Deixe esfriar, leve à geladeira por 1 hora, depois enrole os brigadeiros e passe no granulado. Reserve.

Montagem:

1. Umedeça a massa de bolo com a calda da cereja, se preferir misture um pouquinho de água na calda para não ficar muito doce.
2. Coloque uma massa no prato que deseja montar o bolo, distribua uma parte do recheio (guarde metade para cobertura) e coloque as cerejas escorridas e picadas.
3. Cubra com a outra massa já umedecida na parte de dentro e aplique a cobertura. O acabamento não precisa ser perfeito pois os tubetes vão cobrir. Tente deixar mais ou menos da altura dos tubetes.
4. Preencha toda a lateral do bolo com os tubetes pressionando um pouco para que grudem na cobertura e decore o topo com os brigadeiros enrolados.

BOLO DE CHOCOLATE COM LARANJA

150g de manteiga
1/2 xícara de açúcar
4 ovos grandes
1 xícara + 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó

Para regar

2/3 xícara de suco de laranja

Recheio e Cobertura

1 colher (sopa) de farinha de trigo
1 lata de leite condensado
1 caixinha de creme de leite

1/2 xícara de suco de laranja

Raspa da casca de 2 laranjas

1 laranja grande sem casca e sem pele, cortada em fatias

Folhas de hortelã (opcional)

Preparo

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Separe uma forma redonda de 22cm com aro removível, não é preciso untar.

2. Na batedeira, com o batedor de arame (se tiver essa opção), bata a manteiga com o açúcar até formar um creme bem fofo. Junte os ovos de pouquinho empouquinho, acrescentando uma clara ou gema por vez, sempre batendo em velocidade alta. Esse método evita que a mistura talhe. Acrescente a farinha previamente peneirada o fermento e bata em velocidade baixa só até incorporar tudo. Desligue a batedeira e misture delicadamente com uma espátula somente o suficiente para saber se não há nenhum grumo de farinha na massa. Despeje a massa na forma separada e leve para assar por cerca de 30 minutos ou até que inserindo um palito no centro, este saia limpo. Deixe esfriar por 10 minutos na forma, em seguida desenforme.

Recheio

e

cobertura

4. Fora do fogo, misture muito bem a farinha com 1/2 lata de leite condensado (procedendo assim será mais fácil de dissolver toda a farinha sem deixar grumos). Adicione o restante do leite condensado e o creme de leite. Leve em fogo baixo sempre misturando com uma espátula de silicone, cozinhe até estar bem cremoso, mais consistente que um brigadeiro mole. Deixe esfriar por 10 minutos e só então misture o suco e as raspas de laranja, desse modo a mistura não vai talhar.

Montagem

5. Corte o bolo em três camadas finas. Regue cada camada de bolo com o suco e recheie com o brigadeiro, guardando uma pequena porção para cobrir o bolo. Decore com as rodela de laranja e hortelã. Deixe na geladeira até o momento de servir, tampado para não ressecar.

bolo de maracujá com brigadeiro

por [cami](#) 33 [bolos](#), [com açúcar](#) 0

eu estava a dias pensando nesse bolo, planejando, pensando em como ficaria mais gostoso. que eu adoro maracujá não é surpresa por aqui, mas fazer bolo sempre foi o meu calo... depois do resultado desta receita estou me sentindo A cozinheira especialista em bolos, rs...

sim meus bolos sempre solaram e sim eu ficava muito triste por isso, afinal parecia carma de família, pois é, mamis só se dava bem no bolo de fubá. mas eu venci (pelo cansaço) e agora pode mandar qualquer receita que eu desenrolo, rs...

ficou tão gostoso que o rafa elegeu como o bolo de aniversário dele! e eu toda boba não resisti e decidi postar em plena segunda para acabar com a promessa da dieta!

a receita foi inspirada em uma do extinto Rainhas do Lar e depois de algumas adaptações (ousada eu né? rs) consegui um bolo extra macio, super leve e doce na medida certa! enfim, bom demais...

você vai começar batendo 4 gemas, 2 colheres de sopa bem cheias de manteiga e 2 xícaras de açúcar até que forme um creme. bata bem até clarear um pouquinho, assim o bolo não fica com gosto de ovo (e tire a pele da gema tbm que ajuda e muito). misture então 1/2 xícara de polpa de maracujá com semente e tudo, 1 colher de sopa de extrato de baunilha e 2 xícaras de farinha de trigo. até aqui eu misturei na batedeira, se você também optar por isso ao invés de bater na mão, essa é a hora de colocar literalmente a mão na massa. misturando

delicadamente com uma colher vc vai adicionar 1 colher de sopa de fermento e 4 claras batidas em neve até que estejam bem misturados. leve para assar em forno pré aquecido em temperatura média em forma untada por aproximadamente 40 min. para saber se está bom é só fazer o teste do palitinho. enquanto esfria faça um brigadeiro beemmm gostoso, se vc não tiver uma receita para chamar de sua pode usar essa aqui ó.

BOLO JUNINO

BOLO DE FUBÁ

- 200 gramas de MANTEIGA SEM SAL
- 2 xícaras de AÇÚCAR CRISTAL
- 4 OVOS
- 400ml de LEITE INTEGRAL
- 400ml de CREME DE LEITE (de preferência fresco, mas pode ser o de caixinha)
- 1 xícara de QUEIJO DURO RALADO (eu usei o grana padano, mas você pode substituir pelo de sua preferência)
- 2 xícaras de FUBÁ AMARELO
- 1 xícara de FARINHA DE TRIGO
- 2 colheres de sopa de FERMENTO EM PÓ

BRIGADEIRO MOLE DE MILHO

- 5 ESPIGAS DE MILHO FRESCO ou 2 LATAS de MILHO
- 1/2 xícara de ÁGUA FILTRADA
- 2 latas de LEITE CONDENSADO (790g)
- 2 colheres de sopa de MANTEIGA SEM SAL

CREME DE MANTEIGA

- 300 gramas de MANTEIGA SEM SAL
- 500 gramas de AÇÚCAR DE CONFEITEIRO

Molde

BOLO DE FUBÁ

1. Bata a manteiga com o açúcar até que vire um creme branco e fofo.
2. Acrescente os ovos 1 a 1.
3. Junte o leite com o creme de leite.
4. Junte todos os secos e peneire.
5. Adicione os secos e a mistura de leite alternando em 3 partes. Pare a batedeira sempre que necessário para raspar as bordas da tigela.
6. Acrescente o queijo e misture.
7. Distribua a massa em 3 formas de 21 cm de diâmetro untadas e e enfarinhadas e leve para assar em forno pré-aquecido a 170°C por 45 minutos ou até inserir um palito de dente em cada bolo e ele saia limpo.

BRIGADEIRO MOLE DE MILHO

1. Raspe as espigas de milho e bata no liquidificador com a água filtrada. Se você estiver usando o milho de latinha, lave bem para então bater no liquidificador, mas saiba que com o milho fresco fica bem melhor.
2. Peneire a mistura do milho para retirar todo o bagaço, depois misture o líquido com as latas de leite condensado e a manteiga.

3. Cozinhe até atingir o ponto de brigadeiro mole, ou seja, assim que começar a desgrudar do fundo da panela, desligue o fogo e transfira o brigadeiro para um prato. Cubra com plástico filme em contato e leve à geladeira para gelar.

CREME DE MANTEIGA

1. Na batedeira, bata a manteiga cortada em cubos com o açúcar de confeitado peneirado até obter um creme bem fofo e esbranquiçado. Leve à geladeira até a hora de montar o bolo.

MONTAGEM

1. Disponha a primeira camada do bolo em um prato de servir, depois coloque metade do brigadeiro de milho sobre ele. Coloque a segunda camada do bolo, repita com o resto do brigadeiro e finalize com o último bolo.
2. Use uma parte do creme de manteiga para alisar o bolo e deixá-lo uniforme. Leve-o ao freezer por 30 minutos e depois finalize a decoração com o resto do creme de manteiga, deixando tudo bem lisinho.
3. Decore as laterais do bolo com confeitos coloridos e sirva!

BOLO MOUSSE DE LEITE NINHO

Massa do bolo

4 claras
1 pitada de sal.
1 copo de requeijão de água gelada.
4 gemas.
3 xícaras de farinha de trigo.
2 xícaras de açúcar.
1 colher de sopa cheia de fermento em pó.

Calda para molhar o bolo

200 ml de leite de coco.
100 ml de leite condensado.
50 ml água filtrada

Mousse de Leite Ninho – Recheio

1 lata de leite condensado.
1 lata de creme de leite.
1 Xicara de leite em pó
12g gelatina em pó sem sabor.

Brigadeiro de Leite Ninho – Cobertura

1 lata de leite condensado.
1 colher de sopa de margarina.
3 colheres de sopa de leite em pó Ninho.

Modo de preparo:

Para a massa:

Bata na batedeira, as claras por 10 minutos. Com a batedeira ligada adicione a pitada de sal, a água gelada, as gemas, a farinha, o açúcar e o fermento.
Leve ao forno 180 graus por 30 minutos ou até que ao espetar um palito, o mesmo saia limpo.

Calda:

Misture todos os ingredientes para molhar o bolo.

Recheio:

Bata no liquidificador os 3 primeiros ingredientes.
Adicione a gelatina dissolvida e bata por mais 3 minutos.
Leve ao congelador por 20 minutos.

Cobertura:

Em uma panela coloque todos os ingredientes e leve ao fogo baixo até ficar no ponto de brigadeiro de copinho. Retire do fogo e deixe esfriar.

Montagem:

Corte o bolo ao meio, molhe a primeira parte com a calda, coloque o recheio, cubra com a outra parte do bolo e molhe com o restante da calda.

Cubra o bolo com o brigadeiro de leite ninho e finalize com leite em pó.

Torta de abacaxi**Ingredientes**

1 cx de leite condensado

3cx de creme de leite

1 abacaxi grande

1 Pct de biscoito maisena

1 litro de leite

3 colheres de maisena bem cheia

2 gelatinas de morango.

Modo de fazer

Corte o abacaxi em cubinhos descartando o miolo . coloque o abacaxi em um pano de prato limpo e tire o excesso do caldo e reserve em uma vasilha para molhar os biscoitos.

Coloque o abacaxi em uma panela com meio copo americano de açúcar.se necessário pode colocar um pouco de água e deixe ferver até cozinhar o abacaxi.

Creme branco

Em uma panela coloque a maisena o leite e o leite condensado ,leve ao fogo até formar um mingau,e reserve.

Creme rosa

Coloque a gelatina no liquidificador,mais 1 copo americano e meio de água quente e bata por 1 minuto,acrescente mais 1 copo e meio de água gelada e bata por mais 1 minuto.Em seguida acrescente o creme de leite e bata por mais 5 minutos.

Escolha o recipiente em q vai montar a torta,molhe os biscoitos no caldo do abacaxi coloque nesse recipiente. Coloque o abacaxi,o creme branco e por último o creme rosa e leve para gelar.

MISTURA CASEIRA PARA BOLOS:**Ingredientes:**

6 xícaras de farinha de trigo

4 xícaras de açúcar

3 colheres (sopa)de fermento

1 colher (chá) de sal

1 1/2 xícara de margarina

Modo de Preparo

Na tigela, misture os quatro primeiros ingredientes (os pós) peneirando juntos. Adicione a margarina e mexa com a mãos, esfregando uma mão na outra, até virar farofa fina. Passe então essa farofa por uma peneira.

Mantenha essa farinha de bolo na geladeira, por até 30 dias

em vidro esterilizado, fechado e que não entre ar.

COMO USAR A MISTURA PARA FAZER OS BOLOS -

Veja agora como você pode usar essa mistura caseira para bolos.

Você deve guardar em cada vidro,

3 xícaras da mistura, e na hora do

uso, acrescenta-se os outros

ingredientes.

RECEITA DE BOLO SIMPLES

Usando a mistura pré pronta:

Coloque na batedeira:

Dica importante, só é feito na batedeira ou a mão

3 xícaras de chá da farinha pronta

1/2 xícara de chá de leite

2 ovos

Modo de Preparo:

Bata tudo junto e leve ao forno pré aquecido, em forma untada e enfarinhada, até dourar.

Temperatura do forno: 180°

Tempo de forno, é a- 45 minutos

BOLO DE CHOCOLATE:

Na batedeira, misture:

3 xícaras da farinha pronta

1/2 xícara de chá de chocolate

em pó

2 ovos inteiros levemente batidos

1/2 xícara de chá de leite

Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes.

Coloque a massa em assadeira redonda, untada e polvilhada.

Forno preaquecido a 180°, por

mais ou menos 30 minutos

ou até que enfiando um palito,

ele saia limpo.

.

BOLO DE GOIABADA:

É a receita de bolo simples, acrescentando 1/2 xícara de chá de goiabada picada em quadradinhos, no final.

BOLO DE BANANA:

Na batedeira coloque:

3 xícaras de chá da farinha pronta

1 xícara de chá de banana amassada

2 ovos inteiros

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes,

bata e coloque em

forma untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 180° até que enfiando um palito, ele saia limpo.

BOLO DE COCO:

3 xícaras de chá da farinha pronta
1 xícara de chá de coco ralado
2 ovos inteiros
1/2 xícara de chá de leite

Modo de Preparo:

Misture todos os ingredientes,
bata e coloque em
forma untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 180° até que enfando
um palito, ele saia limpo.

BOLO MAÇÃ DO AMOR

4 ovos (claras em neve)

- 2 xícaras de açúcar
 - 100g de manteiga
 - 1 iogurte natural
 - 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
 - 1 colher de sopa fermento em pó
 - 3 maçãs fatiadas
 - 1 xícara de groselha
1. Pegue uma forma de sua preferência, unte-a com manteiga e açúcar, estando untada espalhe as fatias de maçã por toda a forma, e jogue delicadamente a groselha por cima das maçãs, reserve
 2. Bata as claras em neve, reserve
 3. Na batedeira bata a manteiga, com o açúcar e as gemas, bata até formar um creme esbranquiçado e leve
 4. Adicione aos poucos, sem para de bater, a farinha de trigo alternando com o iogurte, quando estiver tudo bem misturado, deligue a batedeira e agregue delicadamente às claras em neves e em seguida o fermento em pó
 5. Jogue esta mistura na forma onde se encontra as maçãs com groselha
 6. Leve para assar forno preaquecido a 200°C, quando o bolo tiver crescido reduza o forno para 180°C até que esteja pronto (faça o teste do palito)

BOLO MAÇA DO AMOR

Massa: 200 gramas de margarina

1 ½ xícara (chá) de açúcar

5 ovos

1 xícara (chá) de leite

4 xícaras (chá) de farinha

1 ½ colher (sopa) de fermento químico em pó

Calda: ½ xícara (chá) de açúcar

3 flores de cravo

1 rama de canela
2 xícaras (chá) de groselha
Suco e raspinhas de um limão

Cobertura com Maçã: 5 maçãs picadas

1 xícara (chá) de água
2 xícaras (chá) de açúcar

Modo de Preparo

Para a massa, bata a margarina até clarear. Junte o açúcar e bata mais um pouco. Coloque os ovos um a um e bata muito bem. Intercale o leite e a farinha de trigo, batendo devagar. Por último, despeje em uma forma o fermento em pó e leve para assar em forno pré-aquecido.

Para a calda, coloque todos os ingredientes em uma panela. Leve ao fogo e deixe ferver até começar a engrossar.

Para a cobertura, coloque a água e o açúcar em uma panela. Leve ao fogo e deixe derreter o açúcar. Junte as maçãs e deixe cozinhar até ficar macia. Para finalizar, desenforme o bolo, umedeça bem com a calda e reserve um pouco. Coloque por cima as maçãs cozidas e regue com o restante da calda. Sirva.

Bolo Maçã do Amor: Receita do Hoje em Dia com Daniel Bork

Bolo de maçã do amor – receita de Bolo de maçã do amor no Hoje em Dia com Daniel Bork. Receita de **Dalva Zanforlin no programa Hoje em Dia com Daniel Bork. Veja como fazer delicioso bolo de maçã do amor para sua festa junina no programa Hoje em Dia com Daniel Bork.**

Confira como fazer e ingredientes de bolo maçã do amor com Daniel Bork no programa Hoje em dia.

Bolo maçã do amor

Massa:

200 gramas de margarina
1 ½ xícara de chá de açúcar
5 ovos
1 xícara de chá de leite
4 xícaras de chá de farinha
1 ½ colher de sopa de fermento químico em pó

Calda:

½ xícara de chá de açúcar
3 flores de cravo
1 rama de canela
2 xícaras de chá de groselha
Suco e raspinhas de um limão

Cobertura com Maçã:

5 maçãs picadas
1 xícara de chá de água
2 xícaras de chá de açúcar

Modo de preparo: para a massa, bata a margarina até clarear. Junte o açúcar e bata mais um pouco. Coloque os ovos um a um e bata muito bem. Intercale o leite e a farinha de trigo, batendo devagar. Por último, despeje em uma forma o fermento em pó e leve para assar em forno pré-aquecido.

Para a calda, coloque todos os ingredientes em uma panela. Leve ao fogo e deixe ferver até começar a engrossar.

Para a cobertura, coloque a água e o açúcar em uma panela. Leve ao fogo e deixe derreter o açúcar. Junte as maçãs e deixe cozinhar até ficar macia. Para finalizar, desenforme o bolo, umedeça bem com a calda e reserve um pouco. Coloque por cima as maçãs cozidas e regue com o restante da calda. Sirva.

Bolo maçã do amor (Vovó Palmirinha)

Você vai precisar:

2 xícaras (chá) de açúcar;

100g de manteiga ou margarina;
3 ovos (claras separadas);
1 xícaras (chá) de leite;
3 xícaras (chá) de farinha de trigo;
1 colher (sopa) de fermento em pó;
1 maçã;
1 copo (tipo requeijão) de groselha;
Manteiga para untar a forma.

PASSO A PASSO

Unte com manteiga uma assadeira redonda de buraco no meio. Fatie a maçã (bem fina). Acomode as fatias no fundo e ao redor da assadeira untada. Reserve. (obs.: Este procedimento deve ser feito antes de bater o bolo). Na vasilha da batedeira, coloque o açúcar, a manteiga (em temperatura ambiente) e as gemas. Misture com uma colher e depois bata até obter um creme. Desligue. Junte o leite e a farinha peneirada. Mexa com o auxílio de uma espátula e, em seguida, bata. Desligue. Acrescente as claras em neve e mexa delicadamente. Agregue o fermento.

Na forma reservada, despeje a groselha e sobre ela, a massa obtida (com cuidado para não derrubar as fatias de maçã). Leve ao forno pré-aquecido (180°C) por 30 a 35 minutos.

DICA: Se desejar, regue as fatias de bolo com groselha.

BOLO MAÇA DO AMOR

Ingredientes:

4								ovos
2	xícaras	(chá)	de					açúcar
100g		de						manteiga
1	copo	de			iogurte			natural
2	1/2 xícaras	(chá)	de	farinha		de		trigo
1	colher	(sopa)	de	fermento		em		pó
3			maças					fatiadas
1	xícara	(chá)						groselha

Modo

de

Preparo:

Unte uma fôrma com manteiga e açúcar, espalhe as fatias de maçã por toda a fôrma e jogue delicadamente a groselha por cima das maçãs e reserve. Bata as claras em neve e reserve. Na batedeira, bata a manteiga, com o açúcar e as gemas, até formar um creme esbranquiçado e leve. Adicione aos poucos, sem para de bater, a farinha de trigo alternando com o iogurte. Quando estiver tudo bem misturado, desligue a batedeira e misture, delicadamente, as claras em neve e, em seguida, o fermento em pó. Coloque a massa na fôrma já untada e leve para assar forno médio (200°C) já aquecido. Quando o bolo já estiver crescido reduza o forno para 180°C até que firme e dourado.

Dica: Use açúcar cristal.

Torta de maçã

MASSA

- 3 xícaras + 1/3 de FARINHA DE TRIGO
- 3 colheres de sopa AÇÚCAR
- Uma pitada de SAL
- 1/2 colher de chá de CANELA

- 300 gramas de MANTEIGA SEM SAL gelada
- 1 GEMA
- 80ml de ÁGUA BEM GELADA

RECHEIO

- 2 MAÇÃS VERDES
- 1 MAÇÃ FUJI ou ARGENTINA
- 180 gramas de FRUTAS VERMELHAS congeladas (eu usei framboesas e mirtilos, mas se você não quiser usar, basta acrescentar mais uma maçã)
- Raspas e suco de 1 LIMÃO
- 1 xícara de AÇÚCAR
- 2 colheres de chá de CANELA EM PÓ
- 1/2 colher de chá de GENGIBRE EM PÓ
- 1/4 de colher de chá de CRAVO EM PÓ
- 1/4 de colher de chá de MOSTARDA AMARELA EM PÓ
- 1/4 de colher de chá de NOZ MOSCADA ralada na hora
- 2 colheres de sopa de AMIDO DE MILHO ou FÉCULA DE BATATA

~~Molho~~

MASSA

1. Misture os secos no processador. Quando estiver homogêneo, distribua a manteiga em cubos sobre a farinha e processe até obter uma farofa úmida e com pedaços visíveis de manteiga.
2. Adicione a gema, feche o processador e processe novamente, desta vez acrescentando a água aos poucos até que a massa se forme por completo.
3. Divida a massa em duas partes, sendo a primeira parte 2/3 do total e a segunda parte, 1/3 restante. Abra ambas entre folhas de papel manteiga num formato redondo e com aproximadamente 5mm de espessura.
4. Leve as massas à geladeira para descansar por 2 horas.

RECHEIO

1. Corte as maçãs em quatro partes iguais e fatie-as finamente. Misture todos os ingredientes do recheio e reserve.
2. Enquanto isso, arrume a maior parte da massa em uma forma de torta (aprox. 22cm de diâmetro) e leve-a ao congelador por 20 minutos.
3. Com a menor parte da massa, prepare o trançado que vai cobrir a torta: corte fatias de aproximadamente 1cm com um cortador de pizza ou mesmo com uma faca.
4. Intercale cada fatia em cima de outro papel manteiga (assista ao vídeo para facilitar) e leve ao congelador por 20 minutos.
5. Ponha o recheio na torta e adicione alguns cubos de manteiga por cima.
6. Cubra-a com o trançado de massa, depois pincele cada tirinha com uma gema e polvilhe açúcar cristal para caramelizar.
7. Asse a torta em forno pré-aquecido a 200°C por aproximadamente 40 a 50 minutos e depois aprecie cada pedaço de torta com uma bola de sorvete.

Torta de Maçã Americana da Vovó (rende 1 torta de 20cm de diâmetro)

Fora a parte de descascar e tirar o miolo das maçãs que é meio demorada, é muito fácil fazer esse tipo de torta de frutas, uma vez que ela consiste praticamente da massa e um monte de fruta lá dentro, e vai tudo pro forno de uma vez.

O segredo pra ela ficar bem bonita é conseguir colocar o máximo de maçãs que der, até formar uma montanha – as frutas vão segurar a massa no lugar até começar a assar e a torta fica alta e não murcha.

Para a Massa Brisée

- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 200g de manteiga gelada, cortada em pedacinhos (sem sal)
- 1/4 de xícara de água bem gelada (deixe um pouquinho a mais reservado, se precisar)

Para o recheio

- 6 a 8 maçãs médias (usei 7 maçãs granny smith) descascadas, sem o miolo e cortadas em fatias de 1 dedo
- 1/4 de xícara de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó
- noz moscada a gosto (opcional)
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 colher de sopa de maizena
- 30g de manteiga cortada em pedacinhos

Para pincelar

- 1 gema, misturada com 1 colher de sopa de creme de leite
- açúcar cristal

Primeiro, faça a massa: No processador, pulse juntos a farinha, açúcar e sal para misturar. Junte os pedacinhos de manteiga gelada, e pulse algumas vezes para obter uma farofa grossa, com pedaços de manteiga maiores (os maiores devem ter o tamanho de ervilhas). Com o processador ligado, junte a água gelada até a massa se juntar ligeiramente.

Passe para uma superfície de trabalho polvilhada com farinha de trigo e junte delicadamente a massa (vai estar um pouco seca e quebradiça, mas apertando um pouco ela se junta) formando uma bola. Se estiver ainda muito seca e não der pra juntar, espirre um pouquinho mais de água. Essa massa não deve ser amassada nem trabalhada em excesso, senão fica dura. Divida em duas partes e embrulhe em plástico. Deixe descansar na geladeira por 30 minutos. Reserve.

Numa tigela grande, misture as maçãs, açúcar, canela, noz moscada, suco de limão e a maizena com as mãos. Reserve na geladeira enquanto abre a massa.

Separe uma forma para tortas de vidro refratário redonda de 20cm.

Numa superfície de trabalho polvilhada com farinha de trigo, abra um dos discos de massa com o rolo e estique o suficiente para cobrir o fundo e laterais da forma. Ajeite com as mãos – se quebrar é só pressionar para remendar.

Corte a sobra de massa com uma faca ou tesoura e leve a forma forrada de massa ao freezer por 10 minutos.

Prepare a tampa da torta: abra o segundo disco de massa. Coloque o recheio de maçãs sobre o fundo já preparado, formando um monte alto no centro e distribua os pedacinhos de manteiga por cima. Coloque o disco de massa da tampa sobre o recheio pressionando levemente, sele as laterais com um garfo ou apertando com os dedos para formar um desenho bonitinho. Faça três furos com uma faca no topo da torta para escapar o vapor. Leve ao freezer por 20 minutos, enquanto aquece o forno a 200 graus.

Coloque a torta sobre uma assadeira forrada com papel manteiga (dá menos trabalho pra lavar depois). Pincele com a mistura de gema e creme de leite e polvilhe com bastante açúcar cristal.

Asse por 20 minutos, até começar a dourar. Reduza o forno para 180 graus e asse por mais uns 40 minutos, até estar bem dourada. Deixe amornar e sirva – a torta é melhor consumida no mesmo dia em que foi feita, porque o recheio começa a amolecer a massa.

Torta de Maçã

1. Massa doce:

2. 100g ($\frac{1}{2}$ tablete) de manteiga sem sal
3. 6 colheres (sopa) de açúcar refinado
4. 1 ovo em temperatura ambiente
5. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
6. $\frac{1}{2}$ colher (chá) de fermento em pó
7. 1 pitada de sal
8. **Recheio:**
9. 6 maçãs Fuji, sem casca e cortadas em cubos
10. 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
11. 1 colher (chá) de canela em pó (opcional)
12. 4 colheres (sopa) de açúcar refinado
13. 1 xícara (chá) de suco de laranja
14. 1 colher (sopa) de amido de milho (Maizena)
15. Gema para pincelar
16. Açúcar cristal para polvilhar

Torta de Maçã

1. **Massa:** Misture a manteiga com o açúcar até obter uma consistência de areia.
2. Acrescente o ovo e misture bem.
3. Junte a farinha de trigo, o fermento e uma pitada de sal. Misture até obter uma mistura homogênea.
4. Leve à geladeira enquanto prepara o recheio da torta.
5. **Recheio:** Descasque e corte as maçãs em cubos. Mantenha os cubos de maçã em uma travessa com um pouco de água e suco de limão para não escurecerem.
6. Coloque, em uma panela, a manteiga, açúcar, canela e a maçã. No início, deixe-a tampada, até que a maçã comece a ficar transparente.
7. Dissolva a maisena no suco de laranja.
8. Quando a maçã estiver cozida, mas ainda firme, adicione o suco de laranja e misture bem, sem parar, para não formar grumos.
9. Quando engrossar, retire do fogo e reserve até que o recheio esteja morno.
10. Abra a massa e cubra o fundo e as laterais da forma (usamos uma forma com fundo removível e laterais caneladas – 20cm de diâmetro).
11. Coloque o recheio sobre a massa crua.
12. Abra o restante da massa até que fique com uma espessura que consiga manusear sem quebrar.
13. Corte tiras do mesmo tamanho (aprox 1.5cm de largura) e coloque sobre o recheio, trançando as tiras até cobrir toda a torta.
14. Pincele a gema sobre as tiras de massa e polvilhe um pouco de açúcar cristal sobre elas.

15. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos, ou até que a massa esteja dourada e cozida.

TORTA DE MAÇA

Ingredientes			da	massa:		
2	xíc.	(chá)	de	farinha	de	trigo;
4	col.	(sopa)	de	açúcar		refinado;
1/2	col.	(chá)	de	canela	em	pó;
2/3	xíc.	(chá)	de	margarina		gelada;
6	col.	(sopa)	de	água		gelada;
1		gema		para		pincelar;

2 col. (sopa) de açúcar cristal para polvilhar antes de assar.

Ingredientes			do	recheio:		
8	maçãs	gala	ou	fuji	sem	casca;
3	col.	(sopa)	de	farinha	de	trigo;
2	col.	(sopa)	de	suco	de	limão;
1		pitada		de		noz-moscada;
1	xíc.	(chá)		açúcar		refinado;

1/2 col. (chá) de canela em pó.

Modo	de	fazer	a	massa:
------	----	-------	---	--------

Misture a farinha, o açúcar, a canela e a margarina, Vá amassando com as pontas dos dedos até virar uma farofa grossa. O ideal é que fique com pedaços de margarina, não precisa ficar 100% uniforme. Adicione as água gelada aos poucos e sove até virar uma massa em forma de bola e desgrudar das mãos. Envolve a massa em plástico filme ou saco plástico e leve para a geladeira por 30 minutos.

Modo	de	fazer	o	recheio:
------	----	-------	---	----------

Corte as maçãs ao meio, retire o miolo e fatie. Vá colocando as fatias de molho em água misturada com o suco de 1 limão, isso evita que fiquem escurecidas. Ao terminar, escorra bem e misture o restante dos ingredientes. É natural que as fatias de maçã se quebrem nesse processo de misturar, não faz mal.

Montagem:

Forre o fundo e a lateral interna de uma forma de 20 a 22 cm de diâmetro com a massa. Coloque o recheio. Se você notar que soltou muito líquido, despreze uma parte dele, mas pode colocar um pouco porque vai engrossar no cozimento devido à farinha presente na mistura.

Para cobrir, abra a massa, corte algumas tiras e faça uma treliça (como um jogo da velha).

Pincele gema e por cima polvilhe o açúcar cristal.

Preaqueça o forno em 180°C e leve para assar por aproximadamente 45 minutos. Este tempo pode variar bastante em função do tipo de forno que você possui, então fique de olho na coloração da massa

Torta de Maçã

1. **Massa doce:**
2. 100g (½ tablete) de manteiga sem sal
3. 6 colheres (sopa) de açúcar refinado
4. 1 ovo em temperatura ambiente
5. 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
6. ½ colher (chá) de fermento em pó
7. 1 pitada de sal
8. **Recheio:**
9. 6 maçãs Fuji, sem casca e cortadas em cubos
10. 1 colher (sopa) de manteiga sem sal
11. 1 colher (chá) de canela em pó (opcional)
12. 4 colheres (sopa) de açúcar refinado
13. 1 xícara (chá) de suco de laranja
14. 1 colher (sopa) de amido de milho (Maizena)
15. Gema para pincelar
16. Açúcar cristal para polvilhar

Torta de Maçã

1. **Massa:** Misture a manteiga com o açúcar até obter uma consistência de areia.
2. Acrescente o ovo e misture bem.
3. Junte a farinha de trigo, o fermento e uma pitada de sal. Misture até obter uma mistura homogênea.
4. Leve à geladeira enquanto prepara o recheio da torta.
5. **Recheio:** Descasque e corte as maçãs em cubos. Mantenha os cubos de maçã em uma travessa com um pouco de água e suco de limão para não escurecerem.
6. Coloque, em uma panela, a manteiga, açúcar, canela e a maçã. No início, deixe-a tampada, até que a maçã comece a ficar transparente.
7. Dissolva a maisena no suco de laranja.
8. Quando a maçã estiver cozida, mas ainda firme, adicione o suco de laranja e misture bem, sem parar, para não formar grumos.
9. Quando engrossar, retire do fogo e reserve até que o recheio esteja morno.

10. Abra a massa e cubra o fundo e as laterais da forma (usamos uma forma com fundo removível e laterais caneladas – 20cm de diâmetro).
11. Coloque o recheio sobre a massa crua.
12. Abra o restante da massa até que fique com uma espessura que consiga manusear sem quebrar.
13. Corte tiras do mesmo tamanho (aprox 1.5cm de largura) e coloque sobre o recheio, trançando as tiras até cobrir toda a torta.
14. Pincele a gema sobre as tiras de massa e polvilhe um pouco de açúcar cristal sobre elas.
15. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 30 minutos, ou até que a massa esteja dourada e cozida

Torta de Maçã da Vovó Donalda

Tempo Total: 40 minutes

Rendimento: 8 porções

Ingredientes

Massa

- 300 g de farinha de trigo (+ ou - 2 xícaras)
- 3 colheres (de sopa) de açúcar
- 2/3 de xícara (de chá) de manteiga gelada
- 3 colheres (de sopa) de água gelada (se precisar acrescente mais)
-

Recheio

- 6 a 8 maçãs, descascadas e picadas
- 1 colher (de sopa) de suco de limão
- 1/2 colher (de sopa) de canela em pó
- 1 pitada de noz moscada ralada
- 4 colheres (de sopa) de açúcar
- 1 colher (de sopa) de amido de milho (maisena)
-

Para pincelar

- 1 gema de ovo batida levemente

Modo de Preparo

1. Assista ao vídeo para saber como fazer.

DICAS:

- Na hora de fazer a massa vá acrescentando a água aos poucos, até dar o ponto.
- Não trabalhe muito a massa, assim que ela chegar no ponto, enrole em plástico e leve a geladeira. Essa não é uma massa que precisa manipular muito.
- Essa massa você pode fazer tanto no processador, como na mão. Já fiz dos dois jeitos e dá super certo.
- Prefiro usar a manteiga nessa massa ao invés da margarina. Não só pelo sabor, mas pela quantidade de gordura que na manteiga é maior.

- Se quiser aumentar a quantidade de maçãs para o recheio, pode aumentar, daí ela fica bem altinha, até mais bonita.
- Usei uma forma de 24 cm de diâmetro.
- Não esqueça de fazer um corte em cima da torta, antes de ir para o forno, isso serve para sair o vapor.

TORTA DE MAÇA

massa:

300 g (2 e ½ xícaras) de farinha de trigo
 150 g (¾ de xícara) de manteiga sem sal gelada
 1 colher (chá) de sal
 4 colheres (sopa) de açúcar
 3 colheres (sopa) de água
 1 gema

recheio:

120 g (¾ de xícara) de açúcar
 1 colher (sopa) de farinha de trigo
 ½ colher (chá) de canela
 1 kg de maçãs (mais ou menos 5 maçãs)
 1 limão
 3 colheres (sopa) de manteiga
 1 ovo

Comece pela massa: misture a manteiga gelada com a farinha, sal e açúcar, utilizando a ponta dos dedos até formar uma farofa úmida. Adicione a gema, a água e amasse até ficar uma massa uniforme. Não é bom sovar muito, só deixar tudo homogêneo mesmo. Envolve em filme plástico ou coloque em um saco plástico e leve à geladeira por 30 minutos.

Faça o recheio: misture o açúcar com a farinha e a canela. Reserve. Descasque as maçãs e corte-as em 8 gomos, retirando as sementes e o talo. Faça isso uma a uma, colocando-as numa vasilha e espremendo um pouco do suco do limão (para que elas não escureçam) e misture bem. Misture também a mistura de açúcar e farinha. Derreta a manteiga numa panela e junte a mistura das maçãs. Deixe cozinhar por cerca de 15 a 20 minutos, até que as maçãs estejam macias e o líquido tenha evaporado quase todo.

Pré-aqueça o forno a 180°C. Com ajuda de um rolo de macarrão e salpicando farinha para não grudar, abra metade da massa para cobrir todo o fundo da forma (usamos uma de 20 cm de diâmetro). Coloque na forma e despeje o recheio sobre ela. Abra a outra metade da massa e corte corações com ajuda de um cortador. Cubra as maçãs com os corações, tampando quase tudo, deixando apenas um pedaço do centro descoberto para o vapor passar. Pincele ovo por cima e salpique açúcar com canela. Leve para assar por no mínimo 30 minutos, até que ela esteja bem corada.

Torta de Maçã Americana

Ingredientes

- Para a massa:
- 2½ xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de açúcar
- 1 tablete (200gr) de manteiga sem sal gelada, cortada em pedaços
- ¼ a ½ xícara de água gelada
- Para o recheio:
- ¼ de xícara de farinha de trigo
- Suco de 1 limão siciliano
- 1,5 kg de maçã - escolha a sua favorita - para essa receita usamos 3 tipos diferentes (verde, gala e fuji e deu 3 maçãs de cada variedade)
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de chá de canela em pó
- ½ colher de chá de sal
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal, cortada em pedaços pequenos

Preparo

1. Da massa:
2. Em um processador de alimentos junte a farinha, o sal, e o açúcar; pulse para misturar os ingredientes.
3. Adicione a manteiga e pulse até que a mistura pareça uma farofa grossa, com pedaços de manteiga do tamanho de uma ervilha.
4. Borrife ¼ de xícara de água gelada e pulse até que a massa esteja ainda como uma farofa mas que ela grude quando pressionada com os dedos. Se necessário coloque mais água gelada, mas coloque aos poucos, 1 colher por vez. Cuide para não mexer demais a massa.
5. Divida a massa ao meio, fazendo 2 discos. Cubra com filme plástico e deixe na geladeira por pelo menos 1 hora.
6. Preparo do recheio:
7. Coloque o suco do limão em uma tigela grande. Descasque e corte as maçãs em pedaços e na medida que vai cortando, coloque junto do suco de limão.
8. Adicione o açúcar, a farinha, a canela, o sal e a manteiga em pedaços; mexa bem para misturar todos os ingredientes.
9. Para montar a torta:
10. Pré aqueça o forno em 220C.

11. Abra o primeiro disco de massa em uma superfície polvilhada com farinha de trigo e transfira a massa para uma forma de torta de aproximadamente 23 cm. Deixe sobrar um pouco para fora.
12. Coloque o recheio.
13. Abra o segundo disco de massa e coloque por cima. Para selar os dois discos de massa, pressione a borda com os dedos.
14. Faça alguns furos pequenos na massa.
15. Coloque no forno por 20 minutos em 220C. Depois baixe para 180C e asse por mais 1 hora aproximadamente. Fique de olho, se a massa começar a escurecer demais, coloque um papel alumínio por cima.
16. Deixe a torta esfriar completamente.

TORTA DE MAÇA

- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo (deixe por 30 minutos na geladeira para utilizá-la gelada)
 - 1/2 xícara de manteiga gelada
 - 2 colheres de sopa de açúcar (para usar em receitas salgadas, como um quiche, é só retirar o açúcar)
 - Água gelada quanto baste
1. Misture a farinha com a manteiga e o açúcar até virar uma farofa
 2. Vá adicionando a água gelada aos poucos, uma colher de cada vez, até a massa soltar das mãos
 3. Enrole no plástico filme e leve para a geladeira por 30 minutos
 4. Divida a massa, abra uma parte e forre a assadeira
 5. Abra a outra parte da massa, e se quiser, faça o trançado sobre um pedaço de papel filme ou plástico (usei um tapetinho de silicone) - quem quiser aprender a fazer este trançado lindo assiste este vídeo aqui da [Raiza](#)

Para o recheio:

- 8 maçãs sem casca e cortada em pedaços grandes
 - 1/2 xícara de açúcar
 - 2 colheres de fécula de batata ou farinha de trigo
 - 1 colher de chá de canela
1. Misture todos os ingredientes e distribua sobre a torta
 2. Posicione a "tampa" da torta com cuidado
 3. Pincele uma gema e polvilhe açúcar
 4. Leve ao forno preaquecido a 180 graus até dourar

Receita Tarte Tatin

Rendimento: 6 pedaços

Nível: médio

Tempo de preparo: 1h

<Ingredientes>

Para a massa:

50g de açúcar

200g de farinha
125g de manteiga
1 ovo

Para o recheio:
100g de manteiga
200g de açúcar
2kg de maçãs (tipo golden ou similar)

<Modo de preparo>

Massa:

Misture o açúcar, a farinha e adicione a manteiga cortada em cubinhos. Incorpore todos os ingredientes até que tenha a textura de uma farofa. Então acrescente o ovo. Misture bem até que a massa fique lisa e uniforme, e não grude mais nas mãos. Se necessário vá acrescentando um pouco mais de farinha até que a massa desgrude das mãos. Faça uma bola e reserve.

Recheio:

Descasque as maçãs, corte-as em quatro e reserve. Forre o fundo de uma forma redonda com a manteiga em cubinhos e o açúcar. Acomode os as maçãs, com a parte exterior em contato com o açúcar. Faça uma primeira camada e depois sobreponha com o restante das maçãs.

Leve a forma em fogo baixo por cerca de 20 minutos, sempre checando a consistência do caramelo. Quando estiver dourado e começando a engrossar, desligue.

Montagem:

Abra a massa em uma espessura de mais ou menos meio centímetro e cubra as maçãs.

Leve para assar em forno pré-aquecido, aos 240 graus, por 25 minutos.

Ao retirar do forno, deixe a torta descansar por 10 minutos. Antes de desenformar, esquente rapidamente no fogo baixo o fundo da forma para que o caramelo desgrude.

Desenforme e sirva a torta ainda quente. Fica ótimo com uma bola de sorvete de baunilha ou creme

chantilly

BOLO RUSTICO DE MAÇA

Ele é fofinho, úmido, tem a casquinha crocante, é cheiroso e muito fácil de fazer. Até hoje foi o melhor bolo de maçã que já fiz.

4 Maçãs médias

2 xícaras (chá) de açúcar

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

4 ovos

1/2 xícara (chá) de óleo

1 colher (sopa) suco de limão

1 colher (sopa) de fermento em pó

1/2 xícara (chá) de açúcar (para polvilhar)

1 colher (sopa) de canela em pó (para polvilhar)

Preparação

Higienize bem as maçãs. Descasque-as, reserve as cascas, e pique a fruta. No liquidificador, bata as cascas, os ovos, o açúcar e o óleo. Bata bem. Retire do liquidificador, passe para uma tigela e junte a farinha, o suco do limão, as frutas picadas e por último o fermento. Forre o fundo de uma forma com diâmetro de 23 cm com

papel manteiga e coloque a massa. Por cima, polvilhe a mistura do açúcar e a canela. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, por 30 minutos ou até começar a craquelar a mistura do açúcar com a canela.

Bolo de Fubá com Goiabada

- ☐ 2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
 - ☐ 4 unidades de ovo
 - ☐ 4 colheres (sopa) de manteiga
 - ☐ 1 pacote de coco
 - ☐ 1/2 copo de água
 - ☐ 2 copos de iogurte natural
 - ☐ 2 xícaras (chá) de fubá
 - ☐ 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 - ☐ 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
 - ☐ 1 colher (chá) de canela-da-china em pó
 - ☐ 1 xícara (chá) de goiabada em pedacinhos
-

Como Fazer

1. 1.

Bata bem o açúcar, a manteiga e os ovos.

2. 2.

Adicione o coco e o iogurte e misture.

3. 3.

Junte o fubá, a farinha e bata bem.

4. 4.

Coloque a água e o fermento, misturando bem.

5. 5.

Acrescente a goiabada polvilhada com farinha na massa e misture delicadamente.

6. 6.

Coloque em forma untada e polvilhada com farinha e canela.

7. 7.

Leve para assar em forno pré-aquecido médio (180°C).

Bolo de Fubá Cremoso

___ ☐ 4 ovos

- ☐ 4 xic de leite
 - ☐ 1 vidro de leite de coco (200 ml)
 - ☐ 2 colheres (sop) de manteiga
 - ☐ 3 1/2 xic de açúcar
 - ☐ 1 1/2 xic de fubá
 - ☐ 150 gr coco ralado
 - ☐ 150 gr queijo ralado
 - ☐ 1 col sopa fermento
-

Pré aqueça o forno.

1. 2.

Coloque todos os líquidos no liquidificador e ligue.

2. 3.

Adicione a manteiga, em seguida o açúcar, o coco ralado, o queijo ralado e o fubá (aos poucos).

3. 4.

Por último o fermento.

4. 5.

Unte uma forma média/grande (o bolo rende bastante) e coloque a massa na forma e leve em forno médio (170 graus) por 30 minutos, ou até que fique dourado e o palito saia seco.

A massa fica bem líquida, mas não se preocupe, vai assar e vai ficar cremoso embaixo e como um bolo em cima (na forma).

Bolo de Fubá de Liquidificador

- ☐ 2 copos de leite
- ☐ 2 copos de fubá
- ☐ 2 copos de farinha de trigo
- ☐ 2 copos de açúcar
- ☐ 2 unidades de ovo
- ☐ 2 colheres (sopa) de manteiga

- ☐ 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

1. 1.

Bata todos os ingredientes, menos o fermento, no liquidificador.

2. 2.

Acrescente o fermento e misture delicadamente.

3. 3.

Despeje em fôrma bem untada.

4. 4.

Leve ao forno quente por 45 a 50 minutos.

5. 5.

Se desejar, polvilhe um pouco de açúcar de confeitado por cima e dê aquele toque especial!

Bolo de Fubá Com Coco

-
- ☐ 3 xícaras (chá) de açúcar

- ☐ 1 1/2 xícaras (chá) de fubá
- ☐ 1 1/2 xícaras (chá) de leite
- ☐ 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ☐ 2 colheres (sopa) de manteiga
- ☐ 100 gr queijo ralado
- ☐ 3 unidades de ovo
- ☐ 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- ☐ 50 gr coco

1. 1.

Separe as claras das gemas do ovo.

2. 2.

Junte todos os ingredientes no liquidificador, exceto as claras e o fermento e bata bem.

3. 3.

Pare de bater e despeje a mistura em uma tigela, incorpore as claras em neve e o fermento.

4. 4.

Coloque em forma untada e enfarinhada.

5. 5.

Leve ao forno médio (180°C), pré-aquecido, por cerca de 30 minutos.

Bolo de Fubá Fofinho

- ☐ 1 copo de leite
- ☐ 1 copo de fubá
- ☐ 1 copo de farinha de trigo
- ☐ 3/4 de copo de óleo
- ☐ 1 copo de açúcar
- ☐ 3 ovos
- ☐ 1 colher de sopa de fermento em pó

Bata todos os ingrediente no liquidificador.

1. 2.

Coloque em forma untada e enfarinhada.

2. 3.

Leve ao forno pré-aquecido (180°).

Assa rapidinho e é muito fofo. Aqui em casa faço sempre! É simplesmente demais!

TORTA CRAQUELADA DE MAÇA

INGREDIENTES:

16 maçãs Médias - 400 ml. de leite de coco - 16 ovos médios (ou 20 se forem pequenos) 12 xícaras de farinha de trigo - 8 xícaras de açúcar comum - 400 ml. de óleo - 400 g. de manteiga - 350 g. de ameixas secas picadinhas - 1 xícara de passas - 4 colheres de sopa de fermento em pó.

PREPARO: 1- Antes de começar pique as ameixas e misture as passas -reserve pro final

2 - Outra coisa, tire a pele das gemas, senão você mata sua receita.

3- Acenda o forno e deixe aquecendo enquanto prepara a massa

Para começar você separa 8 maçãs e fatia toda ela e espreme um limão para não oxidar. As outras 8 você descasca e ponha a casca no liquidificador e rala no ralo grosso toda a polpa e pinga limão e reserve . Divida tudo que você vai bater pois um só copo do liquidificador não vai dá, você ponha a metade numa vasilha e a outra metade no copo do liquidificador bate as cascas, o óleo, o açúcar, manteiga os ovos e bata tudo muito bem (separe 6 claras em neve para no final dá leveza a massa)

. Numa bacia ou tigela bem grande ponha a farinha peneirada, despeje tudo que bateu misture, misture bem sem bater, agora agregue as maçãs raladas, as ameixas e passas o fermento. Agora ponha as claras em neve que estavam reservadas misture-as delicadamente, e já com a forma preparada e untada de margarina e polvilhada de farinha você despeja e leva ao forno que já deve estar bastante quente. Não abra este forno antes que a torta cheire muito, pois se abrir com certeza perde temperatura e sola. E só tire do forno depois que enfiar um palito e esse sair limpo. Deve assar por mais de 1 hora e 30 minutos. Outra coisa faça de véspera para na hora de desenformar não quebrar

Bolo de maçã craquelada

INGREDIENTES:

3 maçãs médias ou pequenas
3 xícaras de farinha de trigo
1 1/2 Xícaras de açúcar
1/2 Xícara de óleo
1/2 Xícara de leite.
3 ovos
1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Lave bem as maçãs, descasque-as, coloque as cascas no liquidificador, junte os ovos e o açúcar, leite e óleo. Bata bem, reserve.

Em uma tigela misture a farinha com o fermento, junte a mistura do liquidificador e mexa com cuidado e depois coloque as maçãs picadas, misture bem, coloque em forma de buraco no meio, untada e polvilhada com farinha de trigo, e polvilhe por cima açúcar e canela. Leve em forno pré-aquecido por mais ou menos 45 minutos.

Vou passar a receita original. Pra quem quer fazer um bolo de maçã com esse craquelado em cima. Que é essa casquinha. A legal Tay, mas o seu é integral. Eu simplesmente troquei a farinha branca pela integral. E o açúcar por adoçante.

Ele é fofinho, úmido, tem a casquinha crocante, é cheiroso e muito fácil de fazer. Até hoje foi o melhor bolo de maçã que já fiz.

3 Maçãs médias
1 copo e meio de açúcar
3 copos de farinha de trigo
4 ovos
1/2 copo de óleo
1 colher (sopa) suco de limão
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 xícara (chá) de açúcar (para polvilhar)
1 colher (sopa) de Canela em pó (Para polvilhar)

Preparo:

Higienize bem as maçãs. Descasque-as, reserve as cascas, e pique a fruta. No liquidificador, bata as cascas, os ovos, o açúcar e o óleo. Bata bem. Retire do liquidificador, passe para uma tigela e junte a farinha, o suco do limão, as frutas picadas e por último o fermento. Forre o fundo de uma forma com diâmetro de 23 cm com papel manteiga e coloque a massa. Por cima, polvilhe a mistura do açúcar e a canela. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, por 30 minutos ou até começar a craquelar a mistura do açúcar com a canela. Por cima polvilhe açúcar.

Bolo de Fubá Cozido

Ingredientes (8)

- ☐ 2 xícaras (chá) de fubá
 - ☐ 2 xícaras (chá) de açúcar
 - ☐ 2 xícaras (chá) de leite
 - ☐ 1 xícara (chá) de óleo de soja
 - ☐ 1 xícara (chá) de queijo ralado
 - ☐ 5 ovos
 - ☐ 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
 - ☐ 1 colher (sobremesa) de erva-doce
-

1. 1.

Misture o fubá, o leite, o açúcar e o óleo.

2. 2.

Leve ao fogo durante 10 minutos mexendo sem parar, até virar um mingau bem cozido.

3. 3.

Deixe esfriar e acrescente as gemas, o queijo ralado e a erva-doce.

4. 4.

Por último, as claras em neve e o fermento.

5. 5.

Misture bem levemente e coloque em fôrma untada e enfarinhada.

6. 6.

Leve ao forno quente por 30 minutos ou até que, enfiando um palito, este saia seco

BOLO DE MAÇA CRAQUELADO

- 4 maçãs médias ou pequenas
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó royal
- açúcar e canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

1. Lave bem as maçãs, descasque-as, coloque as cascas no liquidificador, junte os ovos e o açúcar, bata bem, reserve. Pegue as maçãs descascadas e corte em cubinhos, polvilhe um pouco de açúcar com canela, mexa bem e reserve. Em uma tigela misture a farinha peneirada com o fermento, junte a mistura do liquidificador e mexa com cuidado e depois coloque as maçãs misturadas com açúcar e canela, misture bem, coloque em fôrma de buraco no meio, untada e polvilhada com farinha de trigo, e polvilhe com açúcar e canela. Leve em forno pré-aquecido por mais ou menos 45 minutos.

Bolo de Fubá Especial

- ☐ 4 ovos
 - ☐ 1 xícara (chá) de óleo de soja
 - ☐ 1 xícara (chá) de leite
 - ☐ 1 1/2 xícaras (chá) de açúcar
 - ☐ 1 xícara (chá) de fubá
 - ☐ 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 - ☐ 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
 - ☐ 2 colheres (sopa) de coco ralado
-

1. 1.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por cerca de 3 minutos em velocidade máxima.

2. 2.

Coloque em uma fôrma grande para pudim untada e polvilhada com fubá, leve ao forno médio (180°C) pré-aquecido por, aproximadamente 45 minutos ou até ficar bem dourado.

Bolo de banana caramelizado da Lari

Receita

Bolo base

1 copo e meio de açúcar

3 ovos

3/4 de óleo

1 copo de leite

2 copo de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento

1 colher de sopa de essência de baunilha

No liquidificador bata os ovos o açúcar o óleo o leite por 3 minutos adicione a farinha o fermento e a essência de baunilha e bata só pra misturar

Caramelo

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de água derreta o açúcar até desmanchar todo abaixe o fogo e coloque a água deixe alguns segundos até ficar ponto de mel coloque na forma e vai colocando rodela de bananas até preencher o fundo da forma coloque a massa e leve para assar forno pré aquecido 180 graus desenforme quente

O meu não ficou perfeito mais tá uma delícia

Pudim de paçoca MARA VILHOSO! !!!SEGUI A RECEITA: no liquidificador bata 500ml de leite ,5 ovos ,1 lata de leite condensado por mais ou menos 2 minutos desligue e acrescente 15 paçocas moídas e bata novamente só para misturar despeje numa forma de furo caramelizada e leve ao banho maria por mais ou menos 50 minutos essa receita me rendeu uma forma de 20 cm

Bolo Inglês de Padaria.

(Receita completa na postagem)

4 claras em neve

200 g de manteiga sem sal

1 1/2 xícara de açúcar (270 g)

4 gemas

1/3 xícara de leite (ou suco de laranja, lima)(80 ml)

FIZ COM LEITE

2 xícaras de farinha de trigo (240 g)

1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA:

350 g de cobertura de chocolate ao leite(opcional)

NÃO USEI COBERTURA

Preparo

Pré-aqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de bolo inglês. (USEI FORMAS FORNEÁVEIS E NÃO PRECISA UNTAR)

Em uma tigela bem limpa, sem traços de gordura ou água, bata as claras em neve, sem deixar os picos secos para não dificultar na hora de misturar à massa. Reserve.

Bata a manteiga com o açúcar por uns 5 minutos,

até formar um creme claro e fofo.

Junte uma gema por vez, sempre batendo e bata por mais 3 minutos. Junte o leite ou suco e bata para misturar. Acrescente a farinha e misture com movimentos de baixo para cima até estar homogêneo. Adicione o fermento e misture só até incorporar. Misture delicadamente as claras em neve, com movimentos de baixo para cima. Despeje a massa na forma preparada ou em forminhas individuais e leve para assar por aproximadamente 1 hora ou até dourar.

Após uns 30 minutos, desenforme sobre uma grade e banhe com o chocolate derretido.(NÃO FIZ ISSO) deixei nas forminhas Usei mini formas de papel própria para bolo inglês,

OBS:

Fiz 2 com chocolate então para isso tirei 2 colheres de sopa de farinha de trigo e acrescentei 2 colheres de sopas de cacau em pó.

Fiz 2 com banana, então apenas acrescentei no final do preparo 1 banana amassada na massa.

Como fiz??

Separei a massa em 3 partes sendo que uma parte foi mais massa que as outras duas partes.

Na parte maior de massa deixei assim normal e coloquei em 3 forminhas

Em outra parte coloquei o cacau em pó e na outra a banana amassada.

E Atenção:: quando usarem formas forneáveis ou de alumínio tipo marmitas coloque-as dentro de um tabuleiro para ir ao forno

Cada bolinho pesou em torno de 150 g

Bolo Inglês de coco recheado com Cocadinha cremosa
(Receita Completa na postagem)

Este bolo pesou exato 1,300

não tenho foto dele cortado pois era encomenda.

Receita:

1 1/2 xícaras de farinha de trigo (180 g)

1 xícara de açúcar (180 g)

3 ovos

100 ml de leite de coco

50 gramas de coco ralado

120 gramas de manteiga derretida “1/2 xícara”

1 colher de chá de fermento em pó (cuide aqui pois é 1 colher de chá, vai pouca farinha na receita e é um bolo pequeno)

Unte e enfarinha uma forma tipo bolo inglês ou use desmoldante como eu faço.

Acenda o Forno na temperatura de 180°C,

Numa tigela peneire a farinha e o fermento - reserve

Em outra tigela coloque os ovos e o açúcar e bata bem até ficar um creme fofo e claro, adicione a manteiga derretida e o leite de coco e bata bem, a massa vai começar a firmar, desligue a batedeira e coloque o coco ralado e bata mais um pouco, pare de bater e adicione a farinha peneirada com o fermento aos poucos sempre batendo até terminar a farinha e a massa esteja homogênea.

Vai ficar uma massa firme.

Coloque a massa na forma e espalhe com a ajuda de uma colher.

Leve para assar na mesma temperatura por 40 minutos ou até que enfiando um palito na massa ele saia limpo.

Recheio

-- Cocadinha Cremosa - (Usei meia receita)

Ingredientes

300 g de Coco ralado seco

1 lata de Leite condensado

200 ml de Leite de coco

100 g de Açúcar refinado

20 g de Manteiga sem sal

200 g de Creme de leite

Modo de preparo

Em uma panela média e de fundo grosso, coloque o coco ralado, o leite condensado, o leite, o açúcar e a manteiga e misture bem.

Leve a panela ao fogo baixo, mexendo sempre com uma espátula, até formar um doce em ponto de colher (cerca de 15 minutos).

Por último junte o creme de leite e misture até incorporar as duas partes.

Utilize depois desse passo.

Consumir este recheio em até 5 dias.

Rende quase 1 quilo de recheio

Cobertura:

200 ml de chantilly batido

100 g de coco ralado grosso

Frutas para enfeitar -- usei umas uvinhas que tinha aqui mas você poderá usar outras frutas ou apenas coco ralado ou em fitas

Calda

200 ml de leite de coco

1/2 cx de leite condensado

Misture tudo e leve a ferver, reserve

Montagem:

Monte o bolo na própria forma que foi assado.

Forre com filme pvc deixando bastante filme nas bordas, corte a massa em 3 fatias no sentido do comprimento, coloque uma fatia na forma forrada e umedeça com uma parte da calda, coloque a metade do recheio, mais outra parte da massa, mais uma parte de calda, outra metade do recheio, a última parte da massa e a outra parte da calda. Cubra toda a forma com o filme e leve a gelar, por umas 4 horas, tire da geladeira, abra o filme pvc e vire a forma num prato ou bandeja,

retire o plastico e cubra todo o bolo com um pouco
de chantilly e depois confeite como preferir e
enfeite com coco ralado e uva ou a fruta
que você quiser.

Sorvete americano   amamos aqui em casa

1ª camada:

1 lata de leite condensado
1 lata de leite de vaca
3 gemas (reserve as claras para ser usada na 3ª camada)
2ª camada:

1 lata de creme de leite com soro
3 colheres de açúcar
3 colheres de nescau
3ª camada:

1 lata de creme de leite sem soro
6 colheres de açúcar
3 claras

MODO DE PREPARO

1ª camada:

Leve ao fogo leite condensado, leite de vaca e as gemas mexendo para não grudar até formar um mingau
Coloque no fundo do pirex quadrado médio
Leve para o congelador
2ª camada:

Levar para o fogo o creme de leite com soro o açúcar e o nescau até formar um mingau
Coloque por cima da 1ª camada e leve novamente para o congelador
3ª camada:

Bata as claras em neve e acrescente aos poucos o açúcar e o creme de leite sem soro
Coloque por cima da 2ª camada e leve novamente para o congelador e está pronto o saboroso sorvete americano

Obs : botei o contrário e faltou a clara em neve porque não deu tempo. Mais fica delicioso.

BOLO DE FUBÁ SALGADO

- 1/2 l de leite
- 3 ovos inteiros
- 1/2 xicaras (chá) de óleo
- 1 colher (chá) sal

- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
 - 1 gomo de linguiça calabresa defumada processada
 - 1 1/2 xícara (chá) de fubá
 - 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - Coloque tudo na batedeira, exceto a linguiça, e o fermento
1. Bata tudo muito bem
 2. Por fim coloque a linguiça e o fermento e bata ligeiramente
 3. Unte e enfarinhe uma forma de buraco
 4. Coloque a massa
 5. Asse em forno médio, pré-aquecido, até dourar
 6. Deixe esfriar e sirva

Bolo de Fubá Salgado de Queijo Ralado

—

- ☐ 4 ovos (se forem grandes só 3)
- ☐ 2/3 de xícara (chá) de óleo
- ☐ 1 xícara (chá) de leite
- ☐ 1 pitada de açúcar
- ☐ 1 colher (chá) rasa de sal
- ☐ 1 xícara (chá) de fubá
- ☐ 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- ☐ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ☐ 2 colheres (sopa) cheias de queijo ralado

1. 1.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata por cerca de 3 minutos em velocidade máxima.

2. 2.

Coloque em uma forma grande para pudim untada e polvilhada com fubá, leve ao forno médio (180°C) pré-aquecido por, aproximadamente, 45 minutos ou até ficar bem moreninho.

3. 3.

Se quiser, acrescente erva-doce à massa.



Bolo de Aniversário.(fiz em 2015 para meu aniversário)
(Receita detalhada na postagem)

Massa:

INGREDIENTES PARA FORMA REDONDA

26X6 cm ou Retangular numero três

Fiz na forma redonda de aro removível

6 ovos grandes inteiros;

375 g de açúcar refinado

375 g de farinha de trigo

250 ml de leite morno OU suco de laranja

temperatura ambiente - USEI LEITE

1 colher (sopa) fermento em pó;

1 colher (chá) essência de baunilha (somente no caso
do uso de leite);

Se for fazer de chocolate adicione ½ xícara de
chocolate em pó de preferência os dois frades para

deixar a massa mais escura, ou outro que seja 50%
cacau e retire 1/2 xícara de açúcar da receita

MODO DE PREPARO DA MASSA

Pré aqueça o forno em fogo baixo por 15 minutos;
Unte a forma ou com manteiga e farinha ou forre
com papel manteiga;

Separar as claras em uma tigela e gemas peneiradas
em outra tigela;
Bater as claras em ponto de neve, nem muito duro nem
muito mole, e reservar.

Bater as gemas na batedeira por 5 minutos, velocidade
media, até ficarem consistentes/cremosas.
Acrescente ao creme de gema o açúcar e continue
batendo mais 5 minutos ou até ficar uma gemada.

Acrescente a este creme de Gema e Açúcar as claras
em neve, misture lentamente utilizando um fouet.

Acrescente alternando o leite/suco lentamente junto
com a farinha de trigo. Fazendo movimentos de cima
para baixo, com um batedor fouet, objetivo fazer bolhas
de ar para que a massa fique aerada.

Adicione por ultimo o fermento e misture bem, coloque
na forma e leve para assar na temperatura de 200°
por uns 50 minutos

Não abra o forno antes do tempo senão a massa poder
a baixar e se atenha ao tamanho da forma

Assim que estiver assada tire do forno e deixe uns 5
minutos na forma e já retire a massa da forma e deixe
esfriar para cortar em 3 partes (discos de massa)

Recheio de Chocolate - FIZ 2 RECEITAS, fiz apenas
para usar junto com o recheio de coco.

170 g de chocolate meio amargo

1/2 cx de creme de leite

1/2 cx de leite condensado - aqui tem que cuidar
pois tem cx de leite condensado de 395 g e tem de

200 gramas então usei a de 200 g

Preparo:

Derreta o chocolate em banho maria, quando estiver derretido coloque o creme de leite aos poucos e vá mexendo até misturar, e vá colocando o leite condensado mexendo e misturando tudo de leve. Deixe descansar antes de usar. Deixei de um dia para outro.

Recheio de Mousse de Coco.

FIZ 2 RECEITAS.

2 cx Leite condensado - 395 g

100 g de coco ralado sem açúcar

100 ml de leite de coco para hidratar o coco ralado

1 colher de sopa de margarina sem sal ou manteiga.

50 g de chocolate branco nobre

1 sachê de 12 g de gelatina incolor e sem sabor

400 ml de chantilly bem gelado e batido

1) Hidrate o coco ralado no leite de coco, deixe descansar por uns 10 minutos.

2) Vamos fazer um doce de Beijinho, adicione na panela o Leite Condensado, manteiga, os 50 gramas de chocolate branco puro nobre, o coco que foi previamente hidratado, leve ao fogo baixo até o ponto de brigadeiro de colher, ou seja, não muito firme. Tire do fogo e deixe esfriar bem, vai ficar firme.

3) Na batedeira, bata o chantilly ponto firme, adicione o beijinho frio, bata até homogeneizar, adicione a gelatina previamente preparada conforme embalagem.

4) Deixe o recheio descansando na Geladeira ou se preferir monte no bolo e deixe o bolo prensado na Geladeira.

Glacê de leite em pó

FIZ 2 RECEITAS

1 creme de leite - 200 g

1 leite condensado - 395 g
100 ml de leite
10 g de farinha de trigo - dá mais ou menos 1 colher
de sopa quase rasa de farinha

Colocar todos os ingredientes em uma panela
misturar bem e levar ao fogo médio mexendo sem
parar até ficar bem firme. tire do fogo e deixe esfriar
bem -- pese 350 gramas deste creme reserve.

200 ml de chantilly bem gelado
180 g de leite ninho em pó

Na batedeira coloque o chantilly e bata até ficar
bem firme e acrescentar aos poucos os 350 g do
creme frio sempre batendo, diminua a velocidade
da batedeira e vá acrescentando aos poucos o leite
ninho assim que misturar tudo aumente a
velocidade da batedeira e bata até ficar bem firme.
Leve a gelar por umas 4 horas e usar no saco de
confeitar.

Para Calda usei um pouco de leite de coco diluído
em água fervida

MONTAGEM:

Cortei o bolo em 3 partes ou seja fiz 2 cortes e
resultaram em 3 discos de massa.

Para montagem usei a mesma forma que assei
massa.

Cobri toda a forma com um plástico e coloque uma
parte da massa umedeci bem pouco com o leite de
coco e coloque uma parte do recheio de mousse de
coco e por cima uma parte do recheio de chocolate,
coloquei outra parte de massa e umedeci só nas
bordas, coloquei a outra parte do mousse de coco
e a outra parte do recheio de chocolate,
cobri com a ultima parte da massa e umedeci de
leve apenas as bordas, cobri toda a forma com o
plastico e coloquei na geladeira, deixei de um dia
para outro.

No outro dia cobri todo o bolo com uma leve camada do glacê levei a gelar e depois confeitei com o restante do glacê de leite em pó, mas antes separei algumas colheradas desta cobertura e tingi uma parte com gel verde da mix e a outra parte com vermelho

Usei os bicos: 6B Wilton -- 1M Wilton - pétala 127 Wilton e o bico folha numero 7

Observação: meu primeiro teste com rosa com o bico o chantininho amoleceu um pouco, preciso treinar bastante.

A massa do pão de ló demorou 55 minutos no meu forno mas não baixou apenas ficou muito escura, dai tive que cobrir a forma com papel alumínio nos 45 minutos de forno e deixei mais 10 minutos Não gostei do acabamento, acho que devido ao tempo de forno.

Usei papel toalha, acho que seria melhor ter usado papel manteiga...

A combinação dos recheios coco e chocolate ficaram ótimas, o mousse de coco é excelente pois não fica um doce enjoativo - recomendo

Adorei a cobertura pois ela fica sequinha depois

Bolo de arroz

1 copo xícara arroz cru deixa de molho na água por 4hs, depois escorra essa água e bate no liquidificador junto com:

1 iorgute natural

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

3 ovos

100g de coco ralado

50g de queijo parmesão

Bata bem depois adiciona 1 colher de sopa não muito cheia de fermento e bata só um pouquinho só para misturar mesmo, eu untei com margarina sem sal e trigo, a forma de 22cm

Bolo de Fubá

Receita: 1 ovo, 1 e 1/2 xícara de leite, 1/2 xícara de óleo, 1 xícara de trigo, 1 xícara de açúcar, 1 xícara de fubá, 1 colher de sopa de fermento em pó.

Bata td no liquidificador, coloque em forma untada e enfarinhada, leve assar em forno pré aquecido até dourar, por aproximadamente 30 minutos, faça o teste do palito.

Dica: pode por erva doce, goiabada, queijo, gotas de chocolate....

bolo chiffon

Receita

3 ovos

2 xícaras de açúcar

4 colheres de óleo

3 xícaras de trigo

1 xícara de água

1 colher de fermento.

Pré aqueça o forno a 180 Ou 220

Unte a forma só o fundo, usei redonda de 25 por 6.

Modo de fazer:

Bata ovos, óleo e açúcar na batedeira por uns 5 minutos. Em seguida acrescente o trigo, água e fermento.

Volte a bata por mais uns 5 minutos. Coloque tudo na forma e leve no forno pré aquecido

Bolo de chocolate! Simples, mas feito com Amor.

Receita: 3 Ovos, 1 xic. açúcar, 1 xic. óleo, 1 xic. leite integral, 2 xic.farinha, 1xic.de achocolatado ou 1/2 de chocolate em pó, 1 colher de fermento.

Bata os ovos, açúcar e óleo até formar um creme. Adicione o leite, o chocolate e metade da farinha. Bata.

Adicione o resto da farinha e bata novamente. Adicione o fermento e misture na mão. Assar a 180°

A cobertura é um brigadeiro (comum)

BOLO DE CHURROS

125 g de farinha de trigo

2 g de fermento em pó

5 g de canela em pó

60 g de amido de milho

5 g de sal

5 ovos

180 g de açúcar

10 ml de leite morno

Churros

250 ml de água

250 ml de leite

5 g de açúcar

5 g de sal
200 g de manteiga sem sal
280 g de farinha de trigo
1 ovo
canela misturada com açúcar a gosto
1,350 kg de doce de leite
modo de preparo

Massa

Coloque num saco 125 g de farinha de trigo, 2 g de fermento em pó, 5 g de canela em pó, 60 g de amido de milho, 5 g de sal, misture, passe por uma peneira e reserve.

Numa batedeira coloque 5 ovos, 180 g de açúcar e bata bem até obter o ponto de letra (espuma firme). Com a batedeira ainda ligada, diminua a velocidade e adicione, aos poucos, a mistura seca (reservada acima).

Desligue a batedeira, acrescente 10 ml de leite morno e misture até formar uma massa homogênea. Transfira a massa para uma forma (20 cm de diâmetro X 7 cm de altura) forrada com papel manteiga, untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 175°C por +/- 40 minutos. Retire do forno, desenforme e deixe esfriar.

Churros

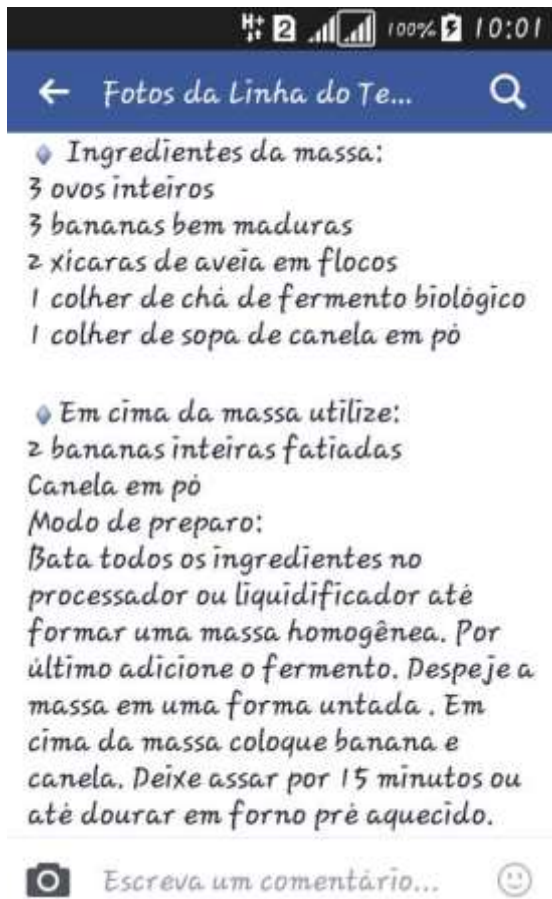
Numa panela coloque 250 ml de água, 250 ml de leite, 5 g de açúcar, 5 g de sal, 200 g de manteiga sem sal e leve ao fogo médio até levantar fervura. Adicione 280 g de farinha de trigo e misture bem até desprender do fundo da panela. Retire do fogo, transfira para uma batedeira e com o batedor raquete bata bem até amornar. Com a batedeira ainda ligada junte 1 ovo e bata até misturar.

Coloque a massa num saco de confeiteiro com o bico estrela grande e faça os churros com 15 cm de comprimento.

Frite os churros em óleo quente até dourar. Retire e escorra em papel absorvente. Passe os churros na mistura de canela com açúcar. Reserve.

Montagem

Com uma faca corte o bolo em 3 partes no sentido da largura. Num prato coloque um disco de bolo, uma porção do doce de leite, mais um disco de bolo, outra porção de recheio de doce de leite termine com o último disco de bolo. Passe uma camada de doce de leite na lateral do bolo. Coloque os churros (reservado acima) em volta do bolo no sentido vertical. Com uma fita amarre para fixar os churros à massa. Espalhe uma porção de doce de leite sobre o bolo e com a ajuda de um saco de confeiteiro recheie a ponta de cada churro. Sirva em seguida.



BROWNIE 🍫

150g farinha de trigo
25g cacau em pó (100% cacau)
3g fermento em pó químico (ou 1/2 colher chá)
2g sal (ou 1/4 colher chá)
100g castanha caju (ou outro tipo de castanha ou nozes)
150g chocolate ao leite
100g chocolate meio amargo
150g manteiga sem sal
04 ovos temperatura ambiente
300g açúcar cristal

Aquecer o forno em 180°C. Untar uma fôrma de 30x20cm (melhor 20x20cm) e cobrir com papel manteiga (deixar sobrando papel em todos os lados, +-2cm), e unte o papel também com manteiga.

Misture os ingredientes secos, exceto o açúcar cristal. Reserve.

Pique grosseiramente as castanhas de caju, nozes ou castanhas do Pará, reserve.

Derreter os chocolates e a manteiga, sugiro que os derretam separados. Reserve.

Misture os ovos, açúcar, manteiga e os chocolates derretidos. Bata para ficar bem homogêneo. Acrescente essa mistura de chocolate aos secos e adicione a castanha ou a fruta seca da sua preferência(. Misture muito bem. Transfira para a fôrma previamente preparada, nivelando.

Assar por 30-35 minutos à 180°C. No teste do palito, deve ser úmido ou até craquelar.

Deixar esfriar antes de cortar, estará frágil quando quente.

Observações: Cacau em pó: o utilizado é 100% cacau, ou seja, é concentrado. Caso use outra marca com menor teor de cacau, dobre a quantidade.

Castanha: com a do Pará, fica ótimo e mais em conta. Mas também pode ser usado: nozes, de caju, pistaches... ou um mix delas!

Para bater e Misturar: usei o liquidificador tanto com os líquidos, como para os secos. Mas a massa é espessa, assim, sugiro que só bata os líquidos nele. Misture os secos a mão mesmo.

Bolo Vulcão

Massa

2 xícaras de farinha de trigo
3 gemas de ovo
3 clara em neve
1 Colher de essência de baunilha
1 xícara de leite
2 colheres de margarina
1 xícara de açúcar

Bata todos os ingredientes exceto as claras em neve e o fermento. Adicione as claras em neve, depois o fermento, despeje em uma forma com furo 22cm, leve ao forno por aproximadamente 40 minutos em 180°

Nha Benta de leite Ninho

Ingredientes

200 gramas de chocolate branco derretido
1 caixa de leite condensado
Meia caixa de creme de leite
200 gramas de leite em pó
100 ml de creme de leite fresco (batido em ponto de chantilly).
Bata na batedeira o leite condensado e o leite em pó, após misturar bem adicione o creme de leite com a batedeira ligada, bata por cerca de 3 minutos e adicione o chocolate branco derretido (nobre). Desligue a batedeira e adicione o creme de leite fresco (batido em ponto de chantilly). Misture com um fouet

Brigadeiro belga

1 caixa de leite condensado
Meia caixa de creme de leite
1 colher de manteiga
1 colher de cacau em pó
100 gramas chocolate nobre (isso Callebaut)
Leve todos os ingredientes ao fogo exceto o creme de leite, após engrossar desligue o fogo, adicione o creme de leite e bata com a batedeira ainda quente por uns 3 minutos

BOLO NAPOLITANO

Massa de Baunilha: 1 colher (sopa) de margarina sem sal

1 ovo
1 xícara (chá) de leite
1 colher (café) de fermento químico em pó
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (café) de essência de baunilha
3 colheres (sopa) de açúcar

Massa de Morango: 1 colher (sopa) de margarina sem sal

1 ovo
1 xícara (chá) de leite
1 colher (café) de fermento químico em pó
1 xícara (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de alimento em pó sabor morango
4 gotas de essência sabor morango

Massa de Chocolate: 1 colher (sopa) de margarina sem sal

1 ovo
1 xícara (chá) de leite
1 colher (café) de fermento químico em pó
1 xícara (chá) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
4 gotas de essência sabor chocolate

Cobertura: 200 gramas de chocolate ao leite picado
1 lata de creme de leite com soro
1 colher (sopa) de manteiga

Outros Ingredientes: 1 caixinha de morangos frescos
200 gramas de raspas de chocolate ao leite

Modo de Preparo

Para a cobertura, coloque em uma vasilha todos os ingredientes e aqueça no micro-ondas até o chocolate derreter. Misture e reserve.

Para a massa branca, coloque todos os ingredientes em uma vasilha, bata muito bem com um fouet e reserve. Repita este processo com a massa de morango e de chocolate. Unte e enfarinhe uma assadeira retangular para bolo tio inglês. Coloque de maneira alternada as 3 massas e leve ao forno quente (180°) por aproximadamente 50 minutos ou até que ele esteja assado. Regue com a cobertura reservada. Disponha alguns morangos em cima e as raspas de chocolate.

BOLO NAPOLITANO

- 3 ovos médio (gemas e claras separadas)
 - 1 ½ xícaras de chá de açúcar
 - 1 ½ xícaras de chá de farinha de trigo
 - 1 ½ colher de sopa de amido de milho
 - 3 colheres de sopa de margarina
 - 1 xícara de chá de leite
 - 1 colher de sopa de fermento em pó
 - 3 colheres de sopa de chocolate em pó
 - 1 caixinha de pudim sabor morango
 - 1 caixinha de pudim sabor baunilha
 - 1 barra de chocolate meio amargo (170 g)
 - 1 caixinha de creme de leite
1. Bata as claras em neve e reserve
 2. Em uma tigela coloca as gemas, a margarina e o açúcar, bata na batedeira
 3. Até ficar um creme claro e fofo, adicione a esta mistura a farinha, o amido de milho e o fermento peneirados juntos
 4. Junte o leite e bata até ficar uma massa homogênea, tira da batedeira e junta as claras em neve delicadamente

5. Separe a massa em 3 partes iguais
6. A cada parte separada ,em uma junte o chocolate em pó,em outra o pudim de morango
7. Na outra o pudim de baunilha, misture bem e asse cada mistura em formas separadas
8. Irá ficar uma massa de cada cor

MONTAGEM:

1. Aquece o creme de leite, depois junte o chocolate picado e misture bem, até derreter todo o chocolate, formando assim uma ganache
2. Em uma forma de bolo inglês, coloca no fundo da forma a massa de baunilha, passar uma camada fina do ganache, coloque em cima desta massa, a massa de chocolate, passe outra camada de ganache, por cima desta, a massa de morango
3. Cubra com papel filme
4. Leve à geladeira e deixe por cerca de 4 horas
5. Depois desenforme e cubra o bolo com o restante do ganache

BOLO NAPOLITANO

- 2 xícaras de açúcar
- -200g de manteiga em temperatura ambiente
- -6 gemas
- -4 xícaras de farinha de trigo
- -1 xícara de leite
- -6 claras
- -1 colher de sopa de fermento em pó
- -4 colheres de sopa de chocolate em pó
- -2 gotas de corante alimentício vermelho

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve e reserve.

Peneire a farinha e o fermento e reserve.

Pré aqueça o forno em 200°.

Bata o açúcar com a manteiga até que se torne um creme claro. Junte as gemas, uma a uma, e bata novamente. Acrescente a farinha reservada e o leite alternadamente e vá misturando com uma espátula.

Coloque um pouco do leite, um pouco da farinha e misture, até que os dois ingredientes se acabem.

Lembrando que o fermento já está junto com a farinha. Incorpore as claras em neve delicadamente.

Divida a massa em 3 partes iguais. Acrescente o chocolate em pó em uma delas e misture bem. E em outra acrescente o corante, o quanto achar necessário e misture também.

Em uma forma Ceraflame untada e enfarinhada distribua a massa branca, sobre ela a massa vermelha e finalize com a de chocolate.

Leve para assar por aproximadamente 45 minutos, depende muito da forma que você irá usar, com essa de buraco no meio, demorou 1 hora. Em uma forma quadrada levará em torno de 45 minutos. Espere amornar para desenformar. Sirva

Bolo de Laranja simples

3 ovos

150 ml de suco de laranja

1/2 copo de óleo

1 copo de leite

1 1/2 copo de açúcar

Bater no liquidificador por +/- 2 minutos

Depois colocar em Bowl e misturar com 2 copos de trigo e 1 colher de sopa de fermento

Assar em forno aquecido a 180 graus por +/- 35 minutos

BOLO DE FUBÁ

dois ovos

um copo tipo rqueijao de oleo

um copo de leite

um copo de acucar

um copo de farinha

um copo de fuba

uma colher sopa de fermento

bater td no liquidificador

coloque metade da massa pedacinhos pequenos de goiabada restante da massa e mais pedacinhos de goiabada

COBERTURA PRA BOLO: uma caixinha de l condensado uma caixinha de leite e dez colheres de l ninho

leve ao fogo ate engrossar

Bolo de laranja, receita da Larissa Cristy, fiz pro café da tarde, simplesmente maravilhoso !

Receita

3 ovos

1 1/2 copo de açúcar

1/2 copo de óleo

1 copo de suco de laranja

2 1/2 copo de farinha

1 pedaço de casca de laranja (3 cm)

1 colher de fermento

Bater tudo no liquidificador, deixar a farinha e fermento por último, bater só para misturar.

Calda

Suco de 3 laranjas

1/2 xícaras de açúcar

Bolo de fubá

1 lata de milho(escorrido)

3 ovos

1/2 x de óleo de milho/canola/girassol(tb pode substituir por 2 colh de margar)

2 x de açúcar

2 x de flocão(farinha de milho para cuscuz)

1 pac de queijo ralado de boa qualidade(50g)

1 garraf de leite de coco(200ml)

2 colheres de maisena(opcional)

1 colh de fermento

Bater tdos os ingredientes no liq com exceção do fermento q coloca depois com o auxílio de uma espátula!Delicioso!!!

Tb pode acrescentar pedacinhos de goibada passados na far de trigo pra ã afundar!

Tenho muitos pedidos da família o ano inteiro desse bolo!

Bolo de fubá

Ingredientes:

3 ovos (claras em neve)

2 xícaras chá de açúcar

2 xícaras chá de farinha

1 xícara chá de fubá

1 xícara chá de óleo

2 colheres sopa de margarina

1 xícara chá de leite morno

1 colher sopa de fermento

Cobertura:

Açúcar e canela

Bater tudo no batedeira, colocar em assadeira untada e enfarinhada.

Levar ao forno por 35 minutos ou até o palito sair seco.
Deixe esfriar, desenforme e polvilhe com a mistura de açúcar com canela

Bolo de limão

Ingredientes:

Bolo

02 xícaras chá de farinha
1 1/2 xícaras chá de açúcar
03 ovos
1/2 xícara chá de leite
1/2 xícara chá de suco de limão
1/2 xícara chá de óleo vegetal
02 colheres (chá) de fermento químico
01 pitadinha de sal
Raspas de 02 limões Taiti

Glacê (opcional)

250 g de açúcar de confeiteiro
Suco de 2,5 limões

Preparo:

Pré aquecer o forno a 180°C, untar e polvilhar com farinha a forma. No liquidificador, colocar os ovos, o leite, o suco de limão e o óleo. Bater até obter uma mistura uniforme e reservar para daqui a pouco. Em uma tigela, colocar a farinha, o açúcar, o sal e o fermento e misturar bem. Colocar a mistura de líquidos do liquidificador na tigela com os ingredientes secos, mexendo suavemente com o fouet até que os ingredientes se incorporem bem e a massa fique bem homogênea. Adicionar 80% das raspas de limão à mistura (o restante será usado para decorar) e misturar gentilmente. Colocar a massa na assadeira e levar ao forno por +/- 45 min ou até que a massa esteja totalmente assada (fazer o teste do palito). Deixar esfriar, desenformar. Para o glacê, basta misturar em uma tigela à parte o açúcar de confeiteiro e o suco de limão até formar uma calda grossa esbranquiçada, e distribuir sobre o bolo. Jogar as raspinhas da casca de limão

Bolo Gelado

Massa

2 xícaras de farinha de trigo peneirada
1 xícara de açúcar peneirado
4 ovos
100 ml de leite
1 colher de manteiga
1/4 de xícara de cacau 100%
1 colher de fermento

Misture o cacau e a farinha de trigo em um recipiente, esquentando o leite junto com a manteiga até ela derreter. Bata os ovos e o açúcar por 20 minutos na batedeira. Desligue a batedeira, coloque a metade da mistura de farinha cacau e açúcar, misture com um fouet depois coloque a outra metade misture e depois o leite, misture e por último o fermento. Forre o fundo de uma forma retangular 35x25 com papel manteiga. Despeje a massa e leve para assar em forno pré aquecido em 180°.

Brigadeiro

2 caixas de leite condensado
150 gramas de chocolate ao leite
1 caixa de creme de leite
1 colher de manteiga
1 colher de cacau em pó peneirado. Leve todos os ingredientes ao fogo, quando estiver ponto de bico deixe por

mais 2 minutos e desligue o fogo. Deixe descansar por 4 horas antes de usar.

Brigadeiro de ninho

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

6 colheres de leite ninho

1 colher de manteiga

O modo de preparo é o mesmo brigadeiro anterior.

Calda

1 lata de leite condensado

400ml de água

Misture bem os dois ingredientes

Montagem

Forre o fundo e a lateral da mesma forma que assou o bolo com papel manteiga ou plástico (pode ser sacola), corte o bolo em 2 partes, coloque uma parte na forma, molhar bem com a calda, coloque o brigadeiro de chocolate em um saco de confeitar e aplique em cima do bolo, depois aplique o brigadeiro de ninho também com o saco de confeitar em cima brigadeiro de chocolate. Coloque a outra parte do bolo, molhe bem depois coloque plástico filme em volta da forma toda. Leve a geladeira por no mínimo 12 horas. Antes de contar deixe no congelador ou freezer por 40 minutos (assim os pedaços ficam certinhos). Manter sempre refrigerado

BOLO: amores vou deixar aki minha receita *3 ovos 2 copos americano de açúcar 4 colheres de óleo bater por 15 minutos na batedeira deixar descansar por 10 minutos depois de bater aí volta acrescentar 3 copos americano de farinha de trigo 2 colheres de Royal fermento pra bolo um copo de água untar a forma somente com óleo levar ao forno por 25 minutos ligado no 180: graus eu fiz o recheio de goiabada com creme de leite e decorei com chantilly e os confeitos vermelhos foi gelatina de morango tem que deixar a gelatina bem firme pra conseguir cortar com uma facina de mesa obrigado todos mega feliz

BOLO DE MAÇA E CANELA

- 1 xícara (chá) de açúcar
 - 4 ovos
 - 4 colheres (sopa) de manteiga derretida
 - 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (chá) de fermento em pó
 - 2 colheres (chá) de canela em pó
 - 3 maçãs descascadas cortadas em fatias
 - Manteiga para untar
 - 4 colheres (sopa) de farinha de rosca para enfarinhar
1. Unte com manteiga uma fôrma de 30cm de diâmetro e polvilhe com farinha de rosca
 2. Separe 2 colheres (sopa) de açúcar e bata o açúcar restante com os ovos, até que a mistura fique espessa e esbranquiçada
 3. Junte a manteiga, a farinha de trigo, o fermento e mexa bem
 4. Despeje essa mistura na fôrma

5. Misture o açúcar reservado com a canela em pó, passe as maçãs nessa mistura e coloque-as sobre a massa do bolo
6. Leve ao forno pré-aquecido por 30 minutos, ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo
7. Retire do forno e deixe esfriar

CALDA PRA BOLO DE LARANJA: suco de 1 laranja + 1cc de maisena + 2cs de açúcar + 2cs leite. Mexa tudo no fogo até dar uma engrossada.

Bolinho de fubá sem glúten!!

Ameii!

(Com Receita)

3 ovos

1/2 xícara de óleo

1 xícara de leite

1 xícara de açúcar

2 xícaras de fubá

50 gr de queijo curado ralado (opcional) eu amo

1 colher de fermento

Preparo: bater no liquidificador os ovos, óleo, leite e açúcar por 3 min, coloque o queijo e o fubá 1 a 1 eu gosto de peneirar bater no pulsar até misturar tudo, por último o fermento!

Assar em forno pré aquecido 180° de 40 a 60 min.

Bolo de cenoura com brigadeiro

02 cenouras grandes

01 xícara e meia de açúcar

03 ovos

1/2 de óleo

03 xícaras de farinha de trigo

Modo de fazer

Cortar em cubos as cenouras colocar no liquidificador com os ovos açúcar e óleo bater até virar um creme

Em outro recipiente peneirar a farinha e jogar a mistura batida com 02 colher de fermento e misturar até virar uma massa cremosa

BOLO COM GELATINA

MASSA:

-2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO

-1 SACHÊ DE GELATINA DE MORANGO

-1 XÍCARA DE AÇÚCAR

-MEIA XÍCARA DE ÓLEO

-3 OVOS INTEIROS

-1 XÍCARA DE LEITE

-1 COLHER DE SOPA BEM CHEIA DE FERMENTO EM PÓ QUÍMICO

DANONINHO CASEIRO:

-1 COPO DE IOGURTE NATURAL

-1 CAIXINHA DE LEITE CONDENSADO

- 1 CAIXINHA DE CREME DE LEITE
- 1 PACOTINHO DE SUCO DE MORANGO (TANG É A MELHOR MARCA)
- CONFEITOS (OPCIONAL)

Obs; as medidas das xícaras dos ingredientes são 240 ml e as colheres são de sopa

Modo de fazer:

Colocar todos os ingredientes em uma bacia na batedeira menos o fermento bater por aproximadamente uns 10 min depois de batido acrescentar o fermento e misturar delicadamente por pra assar 180 C por 30 min

Danoninho:

Bater todos os ingredientes na bateira até se misturar bem e deixar descansar na geladeira depois do bolo pronto usar a imaginação

Receita de Bolo de Pamonha Salgado com Linguça

Ingredientes

- 2 latas de milho verde (escorrer a água)
- 4 ovos
- 2 xícaras de chá de leite
- 4 colheres de sopa de manteiga temperatura ambiente
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de queijo parmesão ralado
- 200 grs de calabresa cortada em cubinhos e refogada. (para os VEGETARIANOS – colocar apenas QUEIJO!!!!!!!)
- 1 colher de chá de sal
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- ervas aromaticas – combina – tomilho, cebolinha, manjericão, estragão... ou um pouquinho de cada.

Modo de Preparo

Fazer um creme no LIQUIDIFICADOR com o leite, a manteiga, o milho e os ovos.

Em uma tigela, misture todos os outros ingredientes e junte esse creme.

Unte e enfarinhe uma forma com buraco no meio e leve ao forno pré aquecido a 180 graus por 50 minutos.

Só assim já está ótimo. As crianças gostam com requeijão derretido. Ou quem quiser sofisticar, um ótimo queijo de cabra com um pouquinho de creme de leite

Biscoito samanta

- 250g de margarina
 - 500ml de água
 - 8 ovos
 - 300g de farinha de trigo
- MODO DE PREPARO

1. Ferver a água com a margarina. Acrescentar, aos poucos, a farinha e mexer até cozinhar. Levar o conteúdo à batedeira e acrescentar os ovos, até a massa ficar homogênea. Colocá-la num saco de confeitar, com um bico frisado, e fazer os biscoitos em forma de rosquinha, numa assadeira. Antes de levá-los ao forno, salpicar açúcar cristal. Assar a 180 graus, até dourar.

TORTA SERTANEJA

- 1 kg de farinha de trigo
- 500 g de margarina
- 1 colher de sopa de água
- 1 colher de sopa rasa de sal
- 1 gema para pincelar
- Manteiga e óleo para fritar

RECHEIO:

- 400 g de carne dessalgada
- 3 cebolas picadas
- 1 ovo batido
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 6 bananas da terra fatiadas

1. Misture metade da farinha com a margarina
2. Adicione a água, o sal e o restante da farinha aos poucos
3. Abra a massa e, com metade dela, forre uma forma de 20 cm, de aro removível
4. Coloque a carne em uma panela de pressão, cubra com água e cozinhe por 25 minutos
5. Retire a pressão, abra a panela e desfie a carne
6. Frite a cebola em manteiga e óleo
7. Junte a carne, o ovo batido com a farinha e refogue
8. Frite a banana em manteiga e óleo e coloque a metade da massa
9. Recheie e coloque o restante das bananas
10. Cubra com a massa, pincele com a gema e leve ao forno médio, pré-aquecido, por 20 minutos

TORTA SERTANEJA

Para a Massa: 150 gramas de manteiga gelada

2 gemas

2 colheres (sopa) de creme de leite

1 colher (chá) de sal

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

Para Pincelar: 2 gemas

1 colher (sopa) de leite

Para o Recheio 1: 1 colher (sopa) de margarina

200 ml de leite

$\frac{3}{4}$ xícara de aipim ralado e espremido

2 gemas

Sal e Pimenta a gosto

Para o Recheio 2: 500 gramas de carne de sol dessalgada aferventada e desfiada

200 gramas de carne de fumeiro aferventado e desfiado

1 cebola grande

100 ml de manteiga de garrafa

1 xícara (chá) de maturi

Para a Cobertura: 250 ml de leite

1 colher (sopa) de margarina

Sal e pimenta a gosto

150 ml de leite

2 gemas

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de maisena

1 colher (sopa) de queijo parmesão ralado

2 claras em neve

Para a Decoração: Pimenta biquinho

Couve crípi

Banana da terra frita e caramelizada

Ships de aipim

Modo de Preparo

Para a Massa, combine em uma tigela: manteiga, gemas, sal e creme de leite. Aos poucos, vá juntando farinha de trigo até formar uma massa enxuta que não grude nas mãos. Envolve-a em um plástico e leve à geladeira por cerca de 15 minutos. Use-a para forrar uma forma de fundo removível. Pincele com ovo e leve ao forno para pré-assar.

Para o Recheio 1, misture todos os ingredientes para fazer um creme. Despeje a metade sobre a crosta pré-assada e cubra com o recheio 2 (as carnes fritas). Complemente com banana da terra frita e cubos de queijo coalho. Cubra com a outra metade do purê de aipim.

Para o Recheio 2, leve ao fogo uma panela com a manteiga e as cebolas. Junte a carne do sol e fumeiro desfiadas deixando que fritem por alguns minutos. Junte o maturi e as pimentas picadas (sem sementes). Coloque sobre a massa pré-assada.

Para a Cobertura, misture todos os ingredientes para fazer um creme. Agregue as 2 claras em neve firmes e $\frac{1}{2}$ caixinha de creme de leite. Despeje sobre o recheio e leve ao forno para complementar o assar e gratinar.

Para a Decoração, utilize couve manteiga e banana da terra frita, Chips de Aipim, Pimentas biquinho, ou os ingredientes de sua preferência.

TORTA SERTANEJA SALGADA

Ingredientes para a massa:

1 kg de farinha de trigo

500 g de margarina

1 colher de sopa de água

1 colher de sopa rasa de sal

1 gema para pincelar

Manteiga e óleo para fritar

Ingredientes para o recheio:

400 g de carne dessalgada

3 cebolas picadas

1 ovo batido

2 colheres de sopa de farinha de trigo

6 bananas da terra fatiadas

Modo de preparo:

Misture metade da farinha com a margarina, adicione a água, o sal e o restante da farinha aos poucos. Abra a massa e, com metade dela, forre uma forma de 20 cm com de aro removível.

Coloque a carne em uma panela de pressão, cubra com água e cozinhe por 25 minutos. Retire a pressão, abra a panela e desfie a carne. Frite a cebola em manteiga e óleo e depois junte a carne, o ovo batido com a farinha e refogue.

Frite a banana em manteiga e óleo e coloque a metade da massa. Recheie e coloque o restante das bananas. Cubra com a massa, pincele com a gema e leve ao forno médio, pré-aquecido, por 20 minutos

TORTA DE MAÇA

Da massa: 4 xícaras de farinha de trigo; 1 pitada de sal; 1/4 de xícara de farinha de trigo (para untar); 600g de manteiga gelada; 1 xícara de água gelada; 1/3 de xícara e 2 colheres de sopa de vinagre de maçã gelado.

Do recheio: 12 maçãs médias inteiras; 8 xícaras de água; 1/4 de xícara de suco de limão.

Do açúcar temperado: 2/3 de xícara de açúcar; 4 colheres de chá de tapioca; 1/2 colher de chá de canela; 1/8 de colher de chá de noz-moscada; 2 colheres de sopa de manteiga.

Para finalizar: 2 colheres de sopa de açúcar; água para pincelar.

Modo de preparo:

1. Da massa: é preciso que todos os ingredientes estejam gelados. Para isso, num recipiente, corte a manteiga em retângulos. Em outro, misture a farinha e o sal. Num terceiro, misture a água gelada e o vinagre. Leve os três para a geladeira por, no mínimo, três horas.

2. Em seguida, despeje, sobre uma superfície de mármore, a farinha com sal e coloque os pedaços de manteiga. Com uma faca grande, corte a manteiga, misturando e despejando a água com vinagre, mas sem deixar os pedaços muito pequenos. Se o dia ou o ambiente estiver quente, coloque num saco plástico e leve à geladeira por uma hora.

TORTA SERTANEJA

Por Wendel MachadoPraTodoChef

Rendimento: 1 torta aberta de 24 cm de diâmetro

Ingredientes

Massa

250 g de farinha de trigo sem fermento

125 g de manteiga em temperatura ambiente (en pommade)

1 ovo

Farinha de trigo para polvilhar

Sal

Recheio

500 g. de carne seca dessalgada e desfiada

1 cebola pequena

1 colher de sopa de manteiga

250 g. de queijo coalho ralado

5 bananas-da-terra fritas

1 pote de requeijão cremoso ou 1 sachet de catupiry.

Modo de Preparo

Massa

Peneire a farinha e o sal, junte a manteiga e o ovo, amasse delicadamente apenas até formar uma massa lisa.

Enrole em filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 30 minutos.

Abra ainda gelada em uma superfície polvilhada. Quando aberta, cubra o fundo e as laterais de uma assadeira de fundo removível untada com manteiga.

Faça furinhos e cubra com papel manteiga por cima da massa, e coloque alguns grão de feijão para fazer peso e manter a massa no lugar.

Asse rapidamente em forno a 220 graus por 5 minutos.

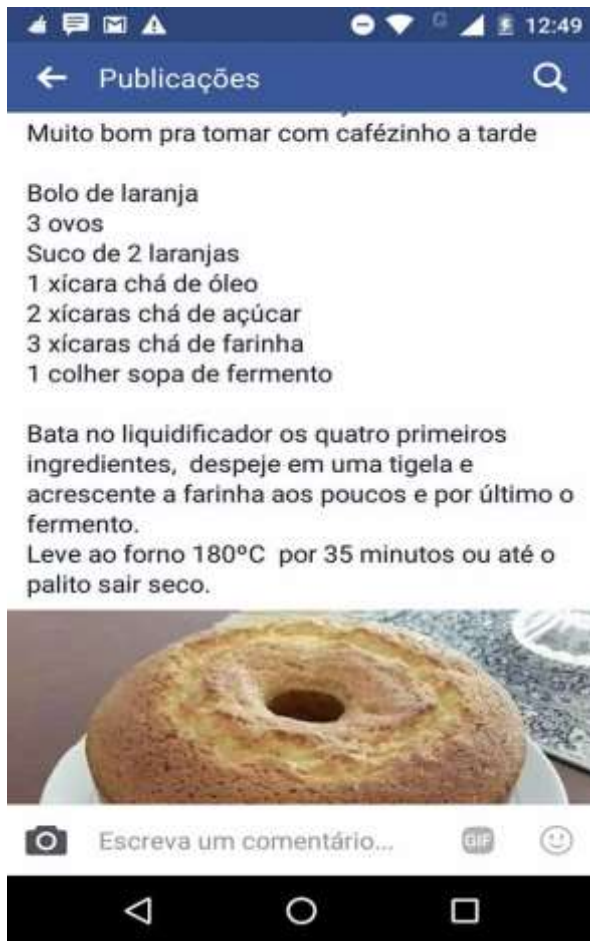
Recheio

Com as bananas em tiras frite-as e reserve.

Numa frigideira, coloque uma colher de manteiga e doure as cebolas. Acrescente a carne seca já salgada, desfiada e escorrida. Refogue. Reserve.

Distribua em camadas a banana, a carne seca e o queijo coalho.

Por ultimo, coloque o requeijão cremoso ou o catupiry no saco de confeitar e cubra a torta. Leve ao forno até que a massa esteja assada e dourada. OBS: Por opcional, pode cobrir a torta com um molho bechamel mais pesado, o que confere mais cremosidade à torta. Essa mesma massa pode ser utilizada para outros recheios,



BOLO DE BACALHAU.

Ingredientes

Massa

3 colheres (sopa) de azeite
2 dentes de alho picados
1 pimentão vermelho bem picado
50 g de tomates secos picados
1 kg de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado (pode trocar por cogumelos se for vegetariano)
1 1/2 kg de batatas cozidas e espremidas
1 xícara (chá) de farinha de trigo
4 gemas peneiradas
1/4 de xícara (chá) de salsinha picada
Sal - o necessário

Modo de preparo:

em uma panela colocar o azeite e o alho para fritar, assim que fritar, acrescentar o pimentão, o tomate seco e o bacalhau para fazer um refogado. Em um bowl colocar a batata e juntar a farinha de trigo, as gemas a salsinha e o refogado

Dica ** Para dessalgar o bacalhau em postas, deixar em geladeira por 24h, trocando a água, aferventar e desfiar. Se usar em lascas o tempo diminui, 6 horas com 3 trocas de água + - .

Recheio

500 g de requeijão
150 g de azeitonas pretas picadas

Pimenta e sal a gosto

Modo de Preparo:

Misturar todos os ingredientes

Cobertura

2 ovos batidos

20gr de manteiga ou margarina (1 col sopa bem cheia)

1/2 xícara (chá) de farinha de rosca

1/2 xícara (chá) de parmesão ralado

Sal e pimenta a gosto

Modo de Preparo:

Misturar todos os ingredientes

Montagem: forma untada. colocar metade da massa, o recheio, o restante da massa e por cima, a cobertura,

Forno pré aquecido 180°C por 25-30 min + -.

DICA ** também pode ser usado formas individuais

BOLOS SALGADOS:

PÃO DE LÓ SALGADO:

Massa

Ingredientes

6 ovos

1/4 de xícara (chá) de água

1 colher (chá) de sal

3 colheres (sopa) de óleo

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Transformar os ovos em uma gemada grande

totalmente esponjosa, colocar na batedeira os

ovos e a água e bater até triplicar de

volume (acrescentar o sal na metade do processo). Acrescentar óleo, farinha e fermento (já misturados e peneirados) e ir mexendo com o fouet, delicadamente, sempre de baixo pra cima. Se quiser, pode acrescentar essência de manteiga + - 2 a 4 gotas.

Untar e forrar com papel manteiga uma forma de

22 cm de diâmetro.

Forno pré aquecido 180°C por 30-35 min + - .

Creme salgado - recheio

Ingredientes

1/2 l de leite

1 tablete de caldo de legumes

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 copo de requeijão cremoso (200 g) (pode usar ricota ou catupiry)

150 g de peito de peru ralado (ou outro recheio,

4 tipos diferentes de queijo, palmito com gorgonzola, calabresa...)

Sal, pimenta-do-reino e temperos a gosto

Modo de Preparo:

Em uma panela colocar o leite, os temperos todos

e levar ao fogo para ferver. Dissolver o amido de milho em um pouco de água. Assim que levantar fervura, acrescentar o amido de milho e não parar de mexer até cozinhar o creme. Tirar o fogo e acrescentar o peito do peru. Misturar bem e deixar esfriar.

DICA** Se quiser, pode rechear cupcake salgado, rocambole salgado, pão de metro, lasanha...

Cobertura salgada (chantilly)

Ingredientes

500 ml de creme de leite fresco (ou nata, não pode ser chantilly industrializado)
Sal, pimenta, ervas a gosto
100 g de parmesão ralado (ou qualquer outro queijo ralado)
Orégano a gosto

Modo de preparo:

Na batedeira, bater o creme de leite fresco, para evitar que vire manteiga, cuidar o ponto, quando começar a marcar na batedeira é porque está pronto. (passando o dedo o chantilly fica no dedo e não cai).

Misturar os temperos e está pronto

Pode usar com bico de confeitar

Fica gostoso se bem temperado

Montagem:

O bolo pode ser cortado ao meio ou em 3 camadas, colocar o recheio e a cobertura

A torta deve ser mantida na geladeira para conservar o recheio e a cobertura, retirar somente na hora de servir

BOLO DE FRANGO CAIPIRA:

Ingredientes

4 ovos
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de fubá
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 xícara (chá) de leite
3 xícaras (chá) de peito de frango cozido e desfiado (se quiser temperar bem o caldo)
1/4 de xícara (chá) de azeitonas verdes picadas
Sal, pimenta-do-reino e cheiro-verde picado a gosto
500 g de bacon fatiado

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes a mão
(nesta receita não vai fermento em pó)

Mas a minha dica: eu prefiro colocar fermento em pó nesta massa, ela ficará mais fofinha
- 1 colher de sopa de fermento em pó

DICA**Pode fazer grande para vender e consumir em pedaços ou pequeno, em forminhas individuais

Recheio

Ingredientes (ou o recheio que quiser, desde que tenha uma consistência totalmente firme)

1 lata de milho verde em conserva escorrido (200 g)

1/2 xícara (chá) de alho poró picado

2 xícaras (chá) de requeijão tipo catupiry

Modo de preparo:

Misturar todos os ingredientes

Montagem:

Forrar uma forma de bolo inglês com fatias de bacon (ou calabresa cortada ao comprido bem fininha)

colocar a metade da massa, o recheio e completar com o restante da massa. Finalizar fechando a massa com fatias de bacon.

Forno pré aquecido 180°C por 30-35 min +-.

DICA * Pode forrar a forma com presunto, copa, abobrinha, berinjela, folhas de acelga...

Consumir em até 3 dias e conservar em geladeira

BOLO PÃO DE QUEIJO.

Ingredientes

Massa

1 xícara (chá) de polvilho doce

1 xícara (chá) de polvilho azedo

1 1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de óleo

Sal a gosto

3 xícaras (chá) de queijo meia-cura ralado

100 g de parmesão ralado

4 ovos

Modo de preparo:

Misturar num bowl os 2 polvilhos.

Levar ao fogo, numa panela o leite, o óleo e o sal.

Levar ao fogo e deixar ferver.

Escaldar o polvilho, jogando o líquido por cima,

mexer bem o polvilho e acrescentar os queijos e ovos ligeiramente batidos.

Misture bem.

Recheio

200 g de queijo prato ralado

200 g de presunto ralado

1 xícara (chá) de requeijão

Modo de Preparo:

Misturar tudo

Cobertura:

Bacon fatiado / Salsa picada / Parmesão ralado

Montagem:

Pode usar forma de 25-26 cm diâmetro untada.

Colocar metade da massa, o recheio, o restante

da massa e por cima, a cobertura, parmesão,
salsa e tiras de bacon
Forno pré aquecido 180°C por 30-35 min + -.

Dica ** Pode fazer em forma grande ou em forminhas
para vender tipo lanche em forma de empadas maiores.

Deve ser consumido no dia que se prepara, assim
como o pão de queijo.

Pode preparar a massa de manhã e deixar na geladeira
e fazer quando precisar, para ser consumido em 3-4 horas para evitar que fique borrachudo.

Pode congelar a massa pronta e no dia que for assar,
montar na forma e levar ao forno.

BOLO BEM CASADO.

Massa

Ingredientes

6 ovos

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de fécula de batata

1 colher (sobremesa) de raspas da casca da laranja

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira bata as gemas e o açúcar até clarear.

Incorpore as claras delicadamente. Adicione a fécula
de batata peneirada, a farinha de trigo, o fermento,
as raspas de laranja, ou seja, os secos não são
batidos e sim incorporados com o fouet às claras.

Misture manualmente.

Leve ao forno a 180° pré aquecido em fôrma
untada com margarina por 35 a 40 min.

Fécula de batata, é uma farinha leve, porem pesada,
vai dar ao bolo uma leveza especial (não trocar por
amido de milho pq o amido é secante, vai endurecer
um pouco a massa, dar uma consistência mais firme)

Cobertura e Recheio

Ingredientes

400 g de doce de leite

1 colher (sopa) de aroma de baunilha

1 colher (sopa) de rum (opcional)

Açúcar – opcional

Modo de Preparo:

Bata na batedeira todos os ingredientes.

Recheie e cubra o bolo. Polvilhe com o açúcar
de confeiteiro.

CALDAS:

Duram na geladeira até 30 dias.

Fora da geladeira + - 24h.

Quando aplicadas nos bolos duram menos porque

o bolo não vai na geladeira, por isso, colocar a calda sobre o pedaço que vai comer, ou no bolo todo se for consumido todo na hora.

Calda tipo glacê de chocolate

Ingredientes

- 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo: Misturar tudo na panela e levar ao fogo brando.

Quando ferver, vai começar a engrossar.

Mexer sem parar. Transferir para o bowl e bater com o fouet até engrossar mais um pouco, vai esfriando e engrossando. Só utilizar quando estiver bem frio.

Se quiser um sabor mais forte pode trocar o chocolate por cacau em pó.

Calda de chocolate brilhante

Ingredientes

- 200 g de chocolate meio amargo picado
- 150 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de glucose branca
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de açúcar

Modo de Preparo:

Misturar tudo na panela e levar ao fogo brando sem parar de mexer

Calda de chocolate

Ingredientes

- 300 g de chocolate ao leite picado
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha (pode trocar por até 50ml de qualquer bebida destilada)
- 2 colheres (sopa) de margarina

Modo de Preparo:

Misturar tudo na panela menos a baunilha e levar ao fogo brando sem parar de mexer.

Quando estiver pronto, acrescentar a baunilha (ou a bebida)

Calda cítrica

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 flores de cravo
- 1 canela em rama
- 1 xícara (chá) de suco de laranja (pode usar suco concentrado se quiser)
- 3 colheres (sopa) de suco de limão

Modo de Preparo:

Misturar tudo na panela e levar ao fogo brando.
Ir mexendo até dar ponto.
Quando ferver, vai começar a engrossar e tomar consistência de calda em ponto de fio.
Pode usar quente ou frio

Calda de frutas

Ingredientes

500 g de manga (ou outra fruta de sua preferência sem casca e picada)
150 g de açúcar
1/4 de xícara (chá) de glucose amarela ou mel

Modo de Preparo:

Misturar açúcar e fruta na panela e levar ao fogo brando. A manga começa a dissolver, nesse momento retiro do fogo e acrescento o mel. Se quiser mais fluido, pode liquidificar)

Calda de Frutas Vermelhas

200 g de polpa de morango congelada
200 g de polpa de amora congelada
1 xíc açúcar
2 colheres de sopa de amido de milho
1 xíc geleia de morango

Levar tudo ao fogo - menos a geleia e o amido - até ferver. À parte, dissolver o amido em um pouco de água e adicionar à calda fervente. Mexer até engrossar (de 3 a 5 minutos). Retirar e colocar a geleia. Mexer bem.

Calda de leite

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de leite ou suco de frutas
2 xícaras (chá) de açúcar de confeitiro

*** é aquela calda casquinha branca de açúcar também conhecida como cobertura glacê que as padarias usam em bolos e pães

Modo de Preparo:

Misturar açúcar e o leite ou suco de frutas para formar uma pastinha.
Se quiser, pode acrescentar corante

Calda mousse

Ingredientes

1 lata de leite condensado (395 g)
1 caixinha de creme de leite (200 g)
1 colher (sopa) de gelatina incolor sem sabor
4 colheres (sopa) de água
1 xícara (chá) de geleia de abacaxi (ou qualquer outro sabor de sua preferência)

Modo de Preparo:

Bater no liquidificador o leite condensado e o

creme de leite. Hidratar e dissolver a gelatina e juntar no liquidificador. Transferir a mistura para um bowl e acrescentar a geléia e mexer com o fouet

Calda de açúcar amanteigada

Ingredientes

1 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeitado peneirado
1/2 xícara (chá) de suco de laranja (ou de sua preferência)
2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
Aroma de baunilha a gosto

Modo de Preparo:

Misturar tudo na panela menos a baunilha e levar ao fogo brando sem parar de mexer. Quando estiver pronto, acrescentar a baunilha

BOLO MAÇA DO AMOR

Massa

Ingredientes

200 g de margarina
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
5 ovos
1 xícara (chá) de leite (o leite pode ser substituído por suco de maçã se preferir)
4 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Na batedeira bata o açúcar e a margarina até clarear. Adicione os ovos inteiros e bata mais um pouco. Adicione o leite a farinha intercalando entre líquido e seco e o fermento por último e bata mais um pouco. Leve ao forno a 180° pré aquecido em forma untada com margarina por 35 a 40 minutos.

Calda

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de açúcar
3 flores de cravo
1 rama de canela
2 xícaras (chá) de groselha (pode trocar por vinho ou suco de uva)
Suco e raspas da casca de 1 limão
4 maçãs sem casca picadas (se quiser, pode deixar as cascas, melhor se for a fuji que é mais úmida)

Modo de Preparo:

Em uma panela coloque a groselha, o açúcar, a canela, o cravo, as raspas de limão e o suco de limão. Deixe ferver por 5 a 6 minutos. Desligue o fogo e adicione as maçãs.

Assim que tirar o bolo da forma regue o bolo

com esta calda ,

****** Para que as maçãs não fiquem pretas, deixar em molho com suco de limão até a hora de usar, procurar não deixar mais de 15min

BOLO INVERTIDO DE PÊSSEGOS

Ingredientes da Massa:

5 ovos (gemas + claras em neve)
2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de óleo de soja ou girassol
4 colheres (sopa) de margarina
Raspas da casca de 1 limão
1 colher (sobremesa) de canela em pó
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 1/2 xícara (chá) de leite (pode trocar o leite por suco da fruta que for usar picada)
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bater na batedeira as claras em neve e reservar.
Bater na batedeira as gemas com o açúcar o óleo e a margarina, até clarear o açúcar e por último, juntar o leite a rapa de limão a canela a farinha e o fermento.
Delicadamente agregar as claras, com o fouet de baixo para cima, para aerar bem a massa.
Colocar a massa sobre a fruta picada e o caramelo e levar ao forno (diretamente, não precisa usar banho maria) pré aquecido 180°C + - 40 45 min

Caramelo

Ingredientes

2 xícaras (chá) de açúcar
1 lata de pêssegos (calda escorrida) – 400 g
Modo de Preparo: Caramelizar na forma com cuidado para não deixar queimar, quando estiver em tom de caramelo está ok.
Dispor sobre a calda os pedaços de fruta fatiados

BOLO CUCA DE BANANA

Farofa

Ingredientes

4 colheres (sopa) de açúcar
4 colheres (sopa) de farinha de trigo
3 colheres (sopa) de farinha de biscoito
3 colheres (sopa) de coco ralado
6 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sobremesa) de canela em pó
Granola - para polvilhar

Modo de Preparo da farofa:

Misture bem todos os ingredientes.
Ficarão alguns pedacinhos de margarina na farofa.

Ingredientes da massa:

1 xícara (chá) de manteiga ou margarina
2 xícaras (chá) de açúcar
4 gemas
1 xícara (chá) de leite
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 colheres (sobremesa) de fermento em pó
4 claras em neve
6 bananas cortadas em fatias (a banana pode ser substituída por maçã se vc preferir)

Modo de Preparo Massa:

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira bata as gemas, o açúcar e a margarina até clarear. Adicione o leite, a farinha e o fermento e bata mais um pouco.

Montagem: Na forma untada com margarina coloque a massa, por cima as bananas e depois a farofa. Leve ao forno a 180° pré aquecido em forma untada com margarina por 35 a 45 min. A massa é bem líquida. Quando estiver quase pronto adicione a granola e leve de volta ao forno.

BOLO PUDIM COM ABACAXI

Calda

2 xícaras (chá) de açúcar

Ingredientes

Massa

3 ovos (separados)

1/2 xícara (chá) de óleo

1/2 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de suco de abacaxi momo

(ou outro suco que quiser, pode ser concentrado)

1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata as claras em Neve. Reserve.

No liquidificador bata todos os ingredientes da massa, colocando primeiro os líquidos.

Passe para um bowl, misture o fermento e incorpore as claras delicadamente

Dica, colocar no liquidificador os líquidos e a farinha, dar uma batida para incorporar o líquido a farinha e acrescentar o açúcar, para que a massa não fique muito pesada e force o liquidificador. Se precisar, colocar 1 ou 2 colheres sopa de água.

Doce de abacaxi

1 abacaxi sem casca picado

1/2 xícara (chá) de açúcar

Modo de Preparo:

Leve ao fogo os dois ingredientes até cozinhar.

Pudim

2 latas de leite condensado (395 g cada)
1 xícara (chá) de suco de abacaxi (ou outro
suco que quiser, pode ser concentrado)
2 colheres (sopa) de amido de milho
5 ovos

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador
+ - 3 minutos

Montagem:

Caramelize uma fôrma de 22-23 cm de diâmetro.
Adicione a massa do bolo, depois o doce.
Finalize como pudim. Cubra com papel alumínio
e leve ao forno em banho Maria.
Leve ao forno a 200 °C, pré aquecido por
60 a 70 minutos + -.

BOLO DE CEREAIS E CASTANHAS

Ingredientes

4 ovos (claras e gemas separadas)
1 xícara (chá) de açúcar mascavo
1 xícara (chá) de água
50 g de damascos picados
1/2 xícara (chá) de óleo
1/2 xícara (chá) de farinha de linhaça
1/2 xícara (chá) de aveia
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de uva-passa branca sem semente
1/2 xícara (chá) de castanhas-do-pará bem picadas
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve e reserve.
No liquidificador bata: as gemas, o açúcar, a água,
o óleo e os damascos.
Em um Bowl coloque a farinhas, as uvas passas,
a aveia, a linhaça, a castanha e o fermento. Misture.
Adicione a massa que foi batida no liquidificador.
Incorpore as claras delicadamente. .
Leve ao forno a 180° pré aquecido em fôrma
untada com margarina por 35 a 45 min.
A massa é bem líquida.

Quando estiver quase pronto adicione a granola
e leve de volta ao forno.

CAÇAROLA ITALIANA RENOVADA.

Ingredientes

2 xícaras (chá) de leite
1 vidro de leite de coco (200 ml)
1 xícara (chá) de açúcar
3 colheres (sopa) de óleo
4 ovos
200 ml de creme de leite
3 colheres (sopa) de mel

1 xícara (chá) de queijo tipo parmesão ralado
1 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador
(ou batedeira, são efeitos diferentes na
textura do bolo) . Unte uma fôrma com margarina
e polvilhe açúcar. Coloque a massa na forma
Leve ao forno a 180° pré aquecido por 40 a 45 min

Dica: a fôrma pode ser untada com glucose de
milho branca, levemente aquecida para perder a
viscosidade
Colocar o palito para ver se o bolo está assado
nessa receita não funciona, pq é um bolo cremoso.

BOLO AMANTEIGADO

Ingredientes

6 ovos (claras e gemas separadas)
250 g de margarina (80% de lipídeos)
200 g de açúcar refinado
1/2 xícara (chá) de leite em temperatura ambiente
240 g de farinha de trigo peneirada
1 colher (sobremesa) de raspas da casca de laranja
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

Modo de Preparo

Na batedeira bata as claras em neve em ponto
bem firme e reserve. Bata na batedeira as
gemas, margarina e açúcar até que fique uma
mistura clara, adicione a farinha de trigo, o leite
e a raspa de laranja e bata mais um pouco.
Após adicionar o fermento em pó e a essência
de baunilha bata rapidamente.
O ponto da massa amanteigada deve ser quando
levanta-se a colher e a massa não pinga.
Delicadamente incorpore as claras em neve.
Leve ao forno 180°C pré aquecido em fôrma
untada com margarina (sem farinha) por cerca
de 35 a 40 min.
Usar para untar margarina derretida aplicada
com pincel

Massas amanteigadas são as melhores para
receber coberturas pesadas, como pasta
americana, marzipan, glaze real.

DICA:

Após acrescentar a farinha de trigo não bater
por muito tempo.
A margarina deve ter 80% de lipídios.
A farinha de trigo, outras farinhas usadas e fermento
devem ser sempre peneirados, e de boa qualidade.
Ovos em temperatura ambiente.
Leite a 36° C ou temperatura ambiente.
Para esta receita foram usados ovos grandes pesando

60 gr cada um (Pesado sem casca).
A quantidade da massa deve ocupar somente 45%
a 50% do tamanho da forma usada.

VARIAÇÃO, COM A MESMA MASSA DA RECEITA ACIMA:

Marmorizado

Agregar a metade da massa 1/2 xícara (chá) de cacau
em pó ou chocolate em pó, colocando porções de massa branca e porções de massa escura separadas na
forma
para dar o efeito marmorizado.

Formigueiro

Acrescentar à massa 50 g de coco ralado seco
e 100 g de chocolate granulado forneáveis

Goiabinha

Acrescentar à massa 150 g de goiabada picada
em cubos, previamente passada na farinha de trigo.

DICA ** Colocar primeiro a massa e por cima jogar
a goiaba. No tempo de forno ele vai entrando na massa.

Gotas

Acrescentar à massa 150 g de gotas forneáveis
(chocolate ao leite, meio amargo ou branco).
DICA ** Se quiser fazer prestígio, colocar essência
de coco + coco ralado seco

Bolo inglês-

Para fazer bolo inglês com essa massa, colocar
essência de rum ao invés de baunilha.
Mistura duas colheres (sopa) de farinha de trigo
e uma de amido para passar nas frutas cristalizadas
para não afundar na massa.

Saborizados

Agregar a massa 2 colheres (sopa) de pasta
saborizante, do sabor desejado ou
saborizantes em pó.

OBS: Esta pasta saborizante é comprada pronta.

DICA ** se dividir a massa em 3, uma pode saborizar
de morango, fazer 1 parte de chocolate e deixar uma
em branco. Fica um bolo napolitano

BOLO DE LIMÃO

Ingredientes

6 ovos (claras e gemas separadas)
2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de suco de limão
1/2 xícara (chá) de água
1 xícara (chá) de amido de milho
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Bata as claras em neve em ponto firme.

Reserve.

Bata as gemas e o açúcar até clarear.

Adicione os demais ingredientes e bata mais um pouco.

Leve ao forno em fôrma untada com margarina (sem farinha).35 a 45 minutos em forno 180 C.

Suco e água conserva o bolo mais suave por mais tempo, deixa o sabor do limão mais suave.

Se usar só o suco amarga depois de 1 dia.

Também pode ser suco de limão siciliano ou tahiti.

Se quiser, junto com as claras acrescentar rasas de limão

Amido e farinha foram usadas porque o amido dá consistência a farinha.

Ele permanece OK por 4-5 dias porque o amido dá consistência a massa.

Nesse bolo não é usado gordura para ter uma consistência diferente.

BOLO DE LARANJA

Ingredientes:

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de suco de laranja

1/2 xícara (chá) de óleo

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de rasas de casca de laranja

1 pitada de sal

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 pitada de sal

Mode de Preparo:

Bata as claras em neve e reserve.

No liquidificador bata as gemas, o óleo, o suco de laranja, o sal e o açúcar.

Incorpore a massa os demais ingredientes, farinha de trigo, fermento, raspa de laranja e delicadamente as claras em neve.

Leve ao forno a 180° pré aquecido em fôrma untada com margarina (sem farinha) por 35 a 45 min.

BOLO DE LEITES:

Ingredientes

6 ovos separados

1 xícara (chá) de leite

200 ml de creme de leite

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de leite em pó

2 xícaras (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve e reserve.

Na batedeira bata bem as gemas com o leite em pó e o açúcar.

Acrescente o creme de leite, o leite, a farinha e o fermento e bata mais um pouco.

Incorpore as claras em neve.

Leve ao forno a 180° pré aquecido em fôrma untada com margarina (sem farinha) por 35 a 45 min.

BOLO ESPECIAL DE MILHO COM IOGURTE:

Ingredientes

5 ovos
2 latas de milho escorrido (400 g)
1 xícara (chá) de leite
1 copo de iogurte natural (170 g)
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de fubá
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de margarina
2 colheres (sopa) de óleo

Açúcar de confeiteiro quanto baste – finalização
Canela em pó quanto baste – Finalização

Modo de Preparo:

No liquidificador bata os ovos, o leite, o milho e o fubá. Adicione o óleo e o iogurte e bata mais um pouco. Adicione os ingredientes secos e misture. Antes de ir ao forno polvilhe açúcar e canela. Leve ao forno a 180° pré aquecido em fôrma untada com margarina (sem farinha) por 35 a 45 min.

BOLO DE FUBÁ CREMOSO

Ingredientes

4 xícaras (chá) de leite
1 xícara (chá) de fubá
3 colheres (sopa) de farinha de trigo
2 colheres (sopa) de amido de milho
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de queijo branco fresco ou tipo parmesão
1 xícara (chá) de coco ralado
4 ovos
1 pitada de sal
1 colher (sopa) de fermento em pó

Coloca tudo no liquidificador, começando pelos líquidos.

Bate, coloca em forma untada.

Assa em forno 180 graus
por 40 a 45 min.

Calda de chocolate brilhante para bolos
de chocolate ou afins

Ingredientes

200 g de chocolate meio amargo picado
150 ml de leite
2 colheres (sopa) de glucose branca
2 colheres (sopa) de margarina
1 colher (sopa) de açúcar

Aqueça suavemente a glucose no microondas (20 segundos) e leve todos os ingredientes ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar levemente. Deixe esfriar.
Parece calda de sorvete com aspecto mais viscoso.

BOLO DE CHOCOLATE

Ingredientes

3 xícaras (chá) de farinha de trigo
2 xícaras (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de chocolate em pó
1 xícara (chá) de água morna (36°)
1/2 xícara (chá) de óleo
8 ovos separados (ovos grandes – 60g)
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sobremesa) de aroma de baunilha

INICIAR VARIAÇÃO, COM A MESMA MASSA:

MOCACCINO -

2 colheres (sopa) de café solúvel,
dissolvido na água morna

CAPPUCCINO -

1 colher (sopa) de café solúvel;
2 colheres (sopa) de leite em pó; canela a gosto

Preparo da Massa de chocolate:

Bata as claras em ponto de neve firme.
Em uma tigela, coloque o açúcar, farinha e abra uma cova. Acrescente as gemas e mexa um pouco.
Junte o óleo e mexa mais um pouco.
Acrescente o aroma de baunilha.
Dissolva o chocolate na água a 36°.
Bater com um fuet até dissolver o chocolate.
Incorpore aos demais ingredientes.
Junte o fermento e mexa bem com o fuet – a massa é um pouco densa.
Acrescente as claras e misture com fuet.
Unte a forma de bolo inglês ou com furo central com spray ou margarina derretida.
Asse em forno de 35 a 40 min.

Receita de Cartola nordestina da Paty

- 3 bananas prata
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- Fatias de mussarela ou queijo prato
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de preparo

- Derreta a manteiga na frigideira.

- Coloque a banana, cortada em fatias.
- Asse-as até ficarem douradas.
- Coloque o queijo e espere derreter.
- Já pode pôr o leite condensado, à vontade.
- Desligue a panela e polvilhe o chocolate em pó.
- Coma quente.

BOLO DE CENOURA CREMOSO

- 3 copos de farinha de trigo
 - 1 copo de óleo
 - 3 ovos
 - 1 e 1/2 colher de sopa de fermento
 - 2 copos de açúcar
 - 1 copo de leite
 - 4 cenouras grande
1. Ponha a farinha em uma vasilha, o óleo, os ovos, o açúcar, o fermento e coloque a cenoura ralada
 2. vá acrescentando o leite até dar ponto na massa
 3. Unte e enfarinhe um tabuleiro, ponha a massa e leve ao forno pré-aquecido
 4. Deixe assar por aproximadamente 35 minutos ou até dourar

BOLO CREMOSO DE CENOURA

- 1 colher (sopa) de fermento
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 1/2 xícaras de açúcar
- 3 ovos
- 1 xícara de leite
- 3 a 4 cenouras (depende do tamanho)

COBERTURA

- 3 colheres (sopa) de achocolatado
 - 2 colheres de açúcar
 - 1 colher de margarina
 - 1/2 xícaras de leite
- MODO DE PREPARO

1. Coloque as cenouras (descascadas e picadas) e o leite, no liquidificador e bata por alguns instantes. Em uma tigela à parte, coloque a margarina, o açúcar e bata bem. Acrescente os ovos, bata bem até que a massa esteja bem clara, em seguida misture a farinha, bata por alguns instantes e coloque o fermento. Depois de tudo bem batido, acrescente a mistura do liquidificador e misture tudo. Coloque em uma forma untada e leve para assar por cerca de 50 minutos no forno pré-aquecido em 250°.
2. Depois de assado espere o bolo esfriar e faça a cobertura. Em uma panela despeje o leite, o açúcar, a margarina e o achocolatado, leve ao fogo e misture sem parar até o ponto em que é possível ver o fundo da panela. Este ponto é cerca de 10 minutos depois que a calda começou a ferver. Depois de pronta fure o bolo várias vezes com uma faca e cubra-o com a calda. O resultado é um bolo delicioso, com aspecto e gosto de pudim

Bolo Super Cremoso de Cenoura

- ☐ Massa
- ☐ 1 colher (sopa) de fermento
- ☐ 2 1/2 xícaras de farinha de trigo
- ☐ 3 colheres (sopa) de margarina
- ☐ 1 1/2 xícaras de açúcar
- ☐ 3 ovos
- ☐ 1 xícara de leite
- ☐ 3 a 4 cenouras (depende do tamanho)
- ☐ Cobertura
- ☐ 3 colheres (sopa) de achocolatado
- ☐ 2 colheres de açúcar
- ☐ 1 colher de margarina
- ☐ 1/2 xícaras de leite

1. 1.

Coloque as cenouras (descascadas e picadas) e o leite, no liquidificador e bata por alguns instantes. Em uma tigela à parte, coloque a margarina, o açúcar e bata bem. Acrescente os ovos, bata bem até que a massa esteja bem clara, em seguida misture a farinha, bata por alguns

instantes e coloque o fermento. Depois de tudo bem batido, acrescente a mistura do liquidificador e misture tudo. Coloque em uma forma untada e leve para assar por cerca de 50 minutos no forno pré-aquecido em 250°.

2. 2.

Depois de assado espere o bolo esfriar e faça a cobertura. Em uma panela despeje o leite, o açúcar, a margarina e o achocolatado, leve ao fogo e misture sem parar até o ponto em que é possível ver o fundo da panela. Este ponto é cerca de 10 minutos depois que a calda começou a ferver. Depois de pronta fure o bolo varias vezes com uma faca e cubra-o com a calda. O resultado é um bolo delicioso, com aspecto e gosto de pudim

BOLO DE PAÇOCA

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) fermento em pó
 - 4 ovos
 - 1 xícara (chá) de paçocas esfareladas
 - 1 xícara (chá) de açúcar
 - 1 xícara (chá) de óleo
 - 1 xícara (chá) de água (temperatura ambiente)
 - Margarina e trigo para untar
 - Paçocas esfareladas para polvilhar
1. Em um tigela misture a farinha de trigo, o fermento e reserve
 2. No liquidificador bata o restante dos ingredientes
 3. Misture na farinha e fermento reservados até obter um creme liso
 4. Coloque em uma forma untada com margarina e enfarinhada
 5. Leve ao forno médio por 30 minutos, ou até enfiar um palito e sair limpo
 6. Polvilhe paçoca por cima após assado

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Se não tiver paçoca pode usar amendoim torrado, moído e com açúcar

BOLO DE PAÇOCA

- Massa:
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite

- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de paçoca
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento
- Cobertura:
- 1 lata de leite condensado
- 200 g de doce de leite
- 1 colher de sopa rasa de manteiga
- 2 paçocas esfareladas
- 3 paçocas esfareladas para enfeitar

Massa:

1. Bata tudo no liquidificador.
2. Coloque em forma untada e enfarinhada.
3. Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar, faça o teste do palito.
4. Após frio, desenforme e coloque a cobertura.

Cobertura:

1. Leve os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sem parar, até atingir o ponto de brigadeiro mole.
2. Coloque sobre o bolo e jogue as 3 paçocas esfareladas por cima.

Sempre novas receitas deliciosas de doces, salgados, petiscos e pratos para servir em seus almoços ou jantares, você encontra tudo aqui com a Ana Maria. Não deixe de conferir nossas novidades em receitas para todos os gostos!

BOLO DE GRUDE

1kg de goma seca(não é a goma fresca que já vem molhada, é a seca mesmo)
 3 xícaras de açúcar
 2 colheres de sopa de manteiga
 1 litro de leite **fervendo!!!**
 1 coco ralado

Mistura todos os secos e a manteiga e joga o leite fervendo. O leite tem que estar **fervendo** mesmo! Essa goma que usei, é a seca. Um pó bem sequinho mesmo. Pois tem a goma fresca que já vem molhada, mas quem me deu a receita disse que com a fresca não presta. Coloca numa forma untada e enfarinhada (farinha de trigo) e põe no forno. Como era a primeira vez que estava fazendo a receita, fiz só a metade dos ingredientes. E deu em uma forma pequena. Leva-se ao forno pré-aquecido em 200°C uns 50 min, até você enfiar um palito no grude e ele sair lisinho. Eu não sabia que o palito saia lisinho, e como o grude é meio grudento pensei que bastava ficar coradinho o bolo que estava bom. Aí tirei do forno como está nessa foto. Quando parti ainda estava cru dentro. Coloquei novamente na forma e levei de novo ao forno. Só que deixei demais...rsrs... E ficou corado demais. Agora já sei que basta enfiar um palitinho no grude e se ele sair limpo, o grude está bom. Pois foi no dia seguinte que quem me deu a receita me disse sobre o palito! Mesmo assim ficou uma delícia, lógico que se tivesse ficado menos assado teria ficado melhor ainda. Mas para uma

primeira vez ficou bom demais! Tem quem faça com menos açúcar, mais para o salgado. Basta colocar menos açúcar. Mas eu prefiro o grude doce.

BOLO DE BATATA DOCE

E lá fui procurar a receita no caderno da minha mãe. E encontrei essa receita que leva os seguintes ingredientes:

- 1kg de batata doce (cozida e espremida)
- 04 ovos inteiros
- 03 xícaras de açúcar
- 01 xícara de farinha de trigo (usei a com fermento e deu certo)
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1 pires de queijo ralado (usei o queijo coalho que também comprei no mercado)
- 1/2 pacote de margarina (usei metade da manteiga de 200g)

Cozinhei a batata doce e espremi. Juntei todos os ingredientes e fui bater os ovos no liquidificador mesmo. Na receita original manda bater as claras em neve, mas não fiz nada disso. Só bati bem os ovos no liquidificador. E depois dos ovos bem batidos, fui acrescentando o restante dos ingredientes. Não coube tudo no copo do liquidificador, e fui colocando a batata doce aos poucos e colocando num recipiente até juntar tudo. Untei a forma com manteiga e farinha de trigo. E coloquei no forno direto mesmo. Fica pronto quando enfia um palito e ele sai lisinho, leva uns 50 minutos.

bolo paçoquinha

- 3 ovos inteiros grandes
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 5 **paçoquinhas de rolha**
- 1/2 xícara de leite morno
- 1/2 xícara de licor de **amendoim** (pode ser mais meia de leite)
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Recheio

- 2 latas de leite condensado
- 40 paçoquinhas de rolha
- 1/4 de xícara de licor de amendoim (opcional)

Como fazer o bolo paçoquinha

Para o recheio

- *Cozinhe a lata de leite condensado em panela de pressão por apenas 20 minutos, desligue e deixe sair a pressão (enquanto isso faça a massa do bolo*)*
- *Ao esfriar, abra 1 lata e misture 30 paçoquinhas trituradas e o licor. Use para rechear o bolo.*
- *A outra lata você vai usar para cobrir o bolo. As 10 paçocas restantes esfarele por cima do bolo*

**Para a massa do bolo*

- *Bata os ovos e o óleo por 2 minutos no liquidificador ou à mão por 4 minutos*
- *Acrescente o açúcar e as paçocas e bata mais 2 minutos, acrescente o licor de amendoim e mexa*
- *Vá colocando a farinha e o leite morno, alternando*
- *Mexa com uma colher e bata por 30 segundos*
- *Acrescente o fermento e mexa sem bater*
- *Asse em assadeira média untada por 35 minutos em forno médio, 200° C*

#Dicas

Você também pode decorar o bolo com amendoim doce

BOLO PEGA MARIDO

- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida da lata de leite integral
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- A mesma medida da lata de farinha de trigo especial (ou comum)
- 1/2 medida da lata de açúcar
- 3 ovos grandes inteiros
- 3 colheres de sopa de margarina
- Não vai fermento

MODO DE PREPARO

1. Bata todos tudo no liquidificador
2. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada
3. Leve ao forno médio (200°C) até dourar, 30 a 60 minutos, depende do forno
4. Faça o teste do palito para retirar do forno
5. O bolo fica com consistência de uma queijada e é muito gostoso!

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Dica: Para fazer uma cobertura leve ao fogo 1 vidro de leite de coco, 2 colheres de sopa de açúcar e 1 pacote de coco ralado. Deixe ferver e coloque quente sobre o bolo. Obs.: A consistência não é a de um bolo comum. O tempo de forno varia de acordo com o forno, pode ser de 30 a 60 minutos.

BOLO PEGA MARID

- 1 lata de leite condensado
 - A mesma medida da lata de leite integral
 - 1 vidro pequeno de leite de coco
 - A mesma medida da lata de farinha de trigo especial (ou comum)
 - 1/2 medida da lata de açúcar
 - 3 ovos grandes inteiros
 - 3 colheres de sopa de margarina
 - Não vai fermento
- MODO DE PREPARO

1. Bata todos tudo no liquidificador
2. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada
3. Leve ao forno médio (200°C) até dourar, 30 a 60 minutos, depende do forno
4. Faça o teste do palito para retirar do forno
5. O bolo fica com consistência de uma queijada e é muito gostoso

BOLO DE FUBA DA ROÇA

- 3 ovos
 - 1 copo de óleo
 - 1 copo de leite
 - 2 copos de açúcar
 - 1 copo de fubá
 - 1 colher de fermento
 - 1 pitada de sal
 - 1 copo de Queijo minas meia cura ralado grosso
- MODO DE PREPARO

1. Passo a passo
2. Coloque todos os ingredientes no liquidificador menos o fermento e o queijo. Bata bem e depois passe para um bowl colocando o fermento e mexendo bem. Despeje o queijo ralado e deixe um terço do copo para colocar no final depois que a massa for despejada na forma.

3. Unte uma forma redonda de 20 sem furo. Misture um pouco de farinha com chocolate em pó e enfarinhe a forma. Essa massa é mole.
4. Deixe assar de 30. A 40 minutos. Quando esfriar, polvilhe açúcar de confeiteiro.

BOLO DE FUBA DA ROÇA

-

Ingredientes da massa:

- 02 xícaras de fubá de milho
- 02 xícaras de farinha de trigo
- 02 xícaras de açúcar
- 02 xícaras de leite
- 01 lata de milho verde
- 03 ovos (claras em neve)
- 50 gramas de côco ralado
- 02 colheres de sopa de manteiga
- 01 colher de sopa (rasa) de fermento em pó
- 01 colher de chá de canela em pó
- Ingredientes da cobertura para polvilhar:
- 03 colheres de sopa de açúcar
- 02 colheres de sobremesa (rasas) de canela em pó
- Utensílios necessários: 01 tigela grande, xícaras de chá, colheres de sopa e sobremesa, peneira, panela pequena, batedeira,

forma grande com furo, batedeira, liquidificador.

MODO DE PREPARO

1. Preparo da massa:
2. Bata no liquidificador o milho com o leite. Coloque numa panela pequena e aqueça, sem ferver. Coloque a manteiga e deixe derreter. Reserve. Numa tigela junte todos os ingredientes secos peneirados, o côco ralado e misture bem. Aos poucos adicione o creme de milho reservado e junte as gemas. Reserve e deixe crescer um pouco. Bata as claras em neve e adicione. Coloque em uma forma redonda grande, com furo, untada. Asse em forno pré-aquecido a 180 graus, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.
3. Desligue o forno e espere esfriar um pouco. Em seguida coloque em um prato bem bonito e polvilhe o açúcar com canela. Sirva ainda morno, pois fica bem macio

Bolo de fubá cremoso da roça de liquidificador



3 copos de leite

- ☐ 4 ovos
- ☐ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ☐ 2 colheres (sopa) de manteiga
- ☐ 1 1/2 colher (sopa) de farinha
- ☐ 1 1/2 xícara (chá) de fubá
- ☐ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ☐ 5 colheres (sopa) de queijo parmesão
- ☐ 2 colheres (sopa) de requeijão cremoso 1.

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem até que se forme uma massa bem homogênea. Unte uma forma e leve o mesmo ao forno (pré aquecido 200°C) até dourar bem.

CUCA DE DOCE DE LEITE

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de manteiga amolecida
- 3/4 de xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento

COBERTURA:

- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de canela em pó

- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
 - 200 g de doce de leite cremoso
- MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos com a manteiga e o açúcar. Junte a farinha peneirada com o fermento e, por fim, o leite. Bata até misturar. Despeje em assadeira média, untada e enfarinhada.
2. Noutra vasilha, misture a farinha com o açúcar e a canela. Junte a manteiga derretida e misture até fomar uma farofa encaroçada. Espalhe sobre a massa crua da cuca e, por cima da farofa, coloque colheradas de doce de leite bem distribuídas.
3. Asse a 230°C por aproximadamente 30 minutos. Faça o teste do palito e, se sair sem resíduos de massa, retire do forno e deixe esfriar para servir.

CUCA DE DOCE DE LEITE

- 3 ovos
- 1 colher (sopa) margarina
- 1 pote (400g) de doce de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

PARA A FAROFA:

- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar
- canela a gosto
- margarina até dar ponto

PARA A FAROFA:

1. Em um recipiente, misture bem a farinha, o açúcar, a canela e adicione a margarina aos poucos até obter o ponto de farofa e reserve

PARA A MASSA:

1. Bata na batedeira os ovos, o açúcar e a margarina
2. Acrescente parte da farinha, metade do leite e bata novamente até ficar em ponto de massa
3. Acrescente o restante da farinha e do leite e bata novamente
4. Por último, adicione o fermento e bata

5. Despeje essa mistura em uma forma untada e enfarinhada, coloque o doce de leite em colheradas e a farofa
6. Leve em forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos ou até dourar

BOLO DE MILHO VERDE DA ROÇA

- 6 espigas de milho verde
 - 1 lata de leite condensado
 - 5 ovos
 - 1 colher de sopa fermento
 - 4 colheres de sopa de margarina
 - 3 colheres de sopa de açúcar
1. Separe o milho do sabugo misture todos ingredientes e bata no liquidificador
 2. Coloque em uma forma estilo de pudim com furo no meio e leve ao forno para assar por mais ou menos 40 minutos
 3. *Sugestão:* Coloque o milho aos poucos no liquidificador para não pesar muito

BOLO DE MARACUJÁ

5 ovos
3 xícaras de farinha de trigo com fermento
3 xícaras de açúcar
200 g de manteiga (1 pote pequeno)
1 copo (300ml) de leite
Baunilha

Modo de Fazer

Bate-se na batedeira os 5 ovos inteiros, depois acrescenta o açúcar até clarear e adiciona a manteiga. Bato até ficar bem misturado mesmo. Depois vou alternando a farinha e o leite.

Unto com manteiga e farinha de trigo as assadeiras e leva-se ao forno. Deram essas duas formas. A cobertura de maracujá, fiz assim. Tirei a polpa de 3 maracujás. Com um pouquinho, mas pouquinho mesmo de água bato bem ligeiro no liquidificador para não quebrar muito as sementes. Peneiro e volto a bater com + - 1 xícara de açúcar, ou até ficar como um creme. Joga esse creme no bolo ainda quente. Furando com um garfo para penetrar no bolo.

BOLO DE MARACUJA

Fiz um bolo básico branco:

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 3 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de leite

Modo de fazer: bato os ovos e o açúcar na batedeira até ficarem bem cremosos, coloco a manteiga e bato bem. Depois vou acrescentando a farinha de trigo e o leite alternadamente. Pronto!

Em um tabuleiro redondo de 23 cm de diâmetro. Essa receita deram dois bolos redondos, usei um desses bolos para o pote de Cupuaçu e o outro para esse de maracujá! A calda de maracujá fiz com o sumo do maracujá. Passo no liquidificador bem rápido a polpa do maracujá sem água e peneiro. Usei uma xícara de suco de maracujá e fui acrescentando açúcar até obter uma calda bem grossa. Não levo ao fogo. Fica o açúcar bem granulado mesmo. Adoro sentir a crocância do açúcar! Já vi receitas que levam essa calda do maracujá e açúcar no fogo para o açúcar desmanchar. Vocês fazem como? Quando eu era menina era assim que minha mãe fazia, cru mesmo! Adoro!

BOLO DE CANELA COM IOGURTE

- 6 colheres (sopa) de leite em pó desnatado
- 5 colheres (sopa) de farelo de aveia
- 100ml de iogurte desnatado
- 2 colheres (sopa) de adoçante em pó culinário
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de canela em pó
- 2 ovos inteiros

Coloque quase todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento em pó e bata por 3 minutos. Por fim acrescente o fermento em pó e pulse somente o suficiente para incorporá-lo a massa. Passe para uma forma de silicone e leve para assar no micro-ondas em potência máxima por 4 minutos. Para saber se está pronto, pois o tempo vai depender da potência do seu micro, espete um palitinho de dente, se sair seco é porque está pronto.

Cuca de amendoim com doce de leite

Ingredientes

Massa

- ¿ 2 ovos
- ¿ 2 colheres de margarina
- ¿ 1 e 1/2 xíc. de açúcar
- ¿ 2 xíc. de leite
- ¿ 3 xíc. farinha de trigo
- ¿ 1 colher sopa fermento químico
- ¿ 1 colher chá de essência de baunilha

Farofa

- ¿ 5 colheres de margarina
- ¿ 6 colheres de açúcar
- ¿ 10 colheres de amendoim

Recheio

- ¿ 1 pote de doce de leite
- ¿ Amendoim torrado e moído

Modo de preparo

Junte os ovos, o açúcar, a margarina e bata bem. Acrescente o leite, o trigo, a essência de baunilha e misture bem. Por último, o fermento. Unte uma forma retangular e deposite a metade da massa. Coloque uma porção de doce de leite e espalhe um pouco de amendoim. Coloque o resto da massa, o restante do doce de leite e, por último, a farofa. Asse em fogo médio, a 180° por 40 minutos.

[Leia as últimas notícias de Joinville e região](#)

Conheça a história de Margarete Kempner da Cruz

Uma explosão de sabores. É assim que Margarete Kempner da Cruz, 45 anos, define sua cuca de amendoim com doce de leite. A receita deu tão certo em casa que, depois de se classificar para a final do

Festival de Cucas, sua filha criou uma logo e uma página no Facebook (La Cucarete – Cucas artesanais) para divulgar o trabalho da mãe. Margarete é agente administrativa. A receita da massa é da mãe e ela decidiu usar o amendoim para fugir do tradicional.

– A massa eu já tinha no caderninho da minha mãe. A receita eu criei no dia 14 de abril, no meu aniversário. As pessoas gostaram. Disseram que nunca tinham comido uma cuca tão gostosa – conta

BOLO DE FUBA CARAMELADO

Ingredientes:

1 xícara (chá) de açúcar ou 12 colheres (sopa) bem cheias
3 ovos
160 ml de leite de vaca
160 ml de óleo de milho
1 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de fubá mimoso
2 colheres (sopa) farinha de trigo
1 colher (sopa) fermento em pó
100 g de coco ralado

Preaqueça o forno a 180° enquanto prepara a receita.

Coloque a primeira xícara de açúcar na forma de pudim e leve ao fogo direto na boca do fogão. Queime o açúcar até caramelizar, mexendo a própria forma para não queimar e segurando com luva de cozinha ou um pano de prato. Depois de caramelizado, retire do fogo imediatamente, coloque sobre a pia para o calor diminuir; enquanto isto, espalhe o caramelo por toda a forma, virando-a por todos os lados. Reserve.

Coloque no liquidificador todos os demais ingredientes, com exceção do coco ralado e do fermento. Bata tudo junto. Acrescente o fermento e dê uma batida rápida. Com o liquidificador desligado misture o coco; em seguida, despeje a massa na forma caramelada, leve a assar normalmente como bolo direto na grade do forno, por aproximadamente 40 minutos ou até que ao espetar um palito ele saia limpo.

Para desenformar é preciso esperar o bolo esfriar totalmente. Depois, esquente a forma direto na boca do fogão para que o caramelo que secou, derreta e solte o bolo. Quando o bolo estiver se mexendo dentro da forma, está no ponto de desenformar.

BOLO DE FUBA COM GOIABADA

Massa:

3 ovos inteiros
2 colheres (sopa) bem cheias de margarina (aquela com 80% de lipídeos)
2 xícaras (chá) de açúcar (pode ser cristal ou refinada)
1 xícara (chá) de fubá (aquele moído mais fino)
1 xícara (chá) de farinha de trigo peneirada
1 xícara (chá) de leite
1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

Recheio:

2 xícaras (chá) de goiaba picada (sem a polpa, mas com a casca)
1 1/2 xícara (chá) de açúcar

Modo de fazer:

Massa:

Numa batedeira, coloque os ovos (clara e gema) e bata até ficar um amarelo clarinho. Acrescente, aos poucos e sem parar de bater, o açúcar e bata até crescer e formar um creme. Continue batendo e adicione a margarina até que ela se incorpore totalmente ao creme. Adicione o fubá e a farinha aos poucos e vá alternado com leite. Se a massa ficar muito pesada, acrescente mais um pouco de leite. A consistência ideal é nem muito mole e nem muito espessa. Coloque o fermento e dê mais uma batidinha rápida e desligue a batedeira. Coloque a massa em uma forma grande com furo central untada com margarina e enfarinhada, acrescente a goiabada cascão às colheradas dividindo-a por toda a massa. Leve a assar em forno moderado até que doure. Sirva quente ou frio, acompanhado de chá, café, café com leite ou outra bebida de sua preferência.

Recheio:

Coloque a goiaba picada e o açúcar em uma panela e leve ao fogo para cozinhar. Mexa de vez em quando para não grudar no fundo da panela. Para chegar ao ponto do doce, a goiaba deve se dissolver e ficar pequenos pedacinhos, a cor deve ser aquela característica de goiabada, mas a consistência deve ser a de comer com colher, ou seja, cremosa e não de corte. Fica uma delícia e pode ser servida também como sobremesa acompanhada de creme de leite, queijo minas ou requeijão de copo.

Bolo de Fubá Caramelizado

1.a etapa - Caramelado na Forma de Pudim:

- 1 xícara (chá - 250 ml) de açúcar - ou 12 colheradas (sopa bem cheias)

2.a etapa - Bolo de Fubá com Coco de Liquidificador (rende 800 ml de vitamina de fubá rala):

- 3 ovos
- 160 ml - 1 copo americano - de leite de vaca
- 160 ml - 1 copo americano - de óleo de milho
- 1 xícara (chá - 250 ml) - açúcar
- 1 xícara (chá - 250 ml) - fubá mimoso
- 2 colheres (sopa) farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento em pó para bolo
- 100 g de coco ralado (esse misture manualmente dentro do copo do liquidificador)
- 1.o - Forma de Pudim caramelizada.
-
- 2.o - Caramelo - Na própria forma de pudim (aluminizada ou teflonada) na boca do fogão queime o açúcar até caramelizar, segurando com luva de cozinha, mexendo o tempo todo para não queimar. Caramelizou, tire do fogo imediatamente coloque na pia, para o calor diminuir, e não queimar o seu caramelo.
-
- Dica - Caramelo queimado, apreteja, tem jogar fora, que fica com gosto de queimado e azedo, começar de novo....
-
- 3.o - Bolo de Fubá de Liquidificador - Com excessão do coco ralado, liquidifique os demais ingredientes, pode bater tudo junto sem medo. É rala de tudo, nascerá uma vitamina de fubá. Abra o copo e misture manualmente o coco ralado. Despeje na forma caramelada. Leve para assar normalmente, direto na grade do fogão (nada de banho-maria, é bolo mesmo...). Tempo 35 a 40 minutos, forno preaquecido, ou até que espetando o palito no bolo este saia seco.
-
- 4.o Desenformar é Diferente - A fonte da receita explica: esperar o bolo de fuba assado esfriar totalmente primeiro. Depois esquentar a forma de pudim direto na boca do fogão, para o caramelo que secou e colou o bolo, derreter e soltar o bolo. Só então com o caramelo aquecido e o bolo se mexendo dentro da forma, vc desenforma.

Bolo Cremoso de Limão



Adicione essa receita/dica ao seu livro de receitas

Domingo eu estava com vontade de fazer algo bem gostoso para comermos a tarde junto com o chimarrão. Tinha que ser algo rápido e com os ingredientes que eu tinha em casa.

Foi aí que entre várias receitas eu encontrei esse bolo que nos deixou com água na boca. Foi só conferir se tinha tudo em casa e mãos à obra. O cheirinho que vinha da cozinha denunciava que realmente tínhamos acertado na escolha. E em menos de uma hora já estava pronto. Uma delícia!

Ingredientes:

- 1 e 2/3 xícara de açúcar;
- 3 ovos (claras e gemas separadas);
- 1/2 xícara de margarina;
- 300g de creme de leite;
- suco de 1 limão;
- 2 xícaras de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (10g);
- raspas da casca de 1 limão;;
- margarina para untar;
- açúcar de confeiteiro para decorar;
- raspas de casca de 1 limão para decorar;

Bata as claras em neve e reserve. Separadamente bata o açúcar e as gemas até misturar bem. Junte a margarina e bata por uns 3 minutos. Sem parar de bater acrescente o creme de leite, o suco de limão, e a farinha aos poucos. Sem bater, só com o auxílio de uma colher, acrescente o fermento, as claras em neve e as raspas do limão. Misture delicadamente. Coloque numa forma untada com margarina. Pode ser uma forma de bolo inglês, de pão, ou de bolo. Leve ao forno pré-aquecido a 200°, por 35 minutos ou até que o palito saia seco. Desenforme e polvilhe o açúcar confeiteiro e as raspas do limão.

BOLO GRUDE

- 1 kg de massa de tapioca
 - 1 coco fresco ralado
 - 500 ml de leite de coco
 - 2 colheres de margarina
 - 2 xícaras de açúcar
1. Misture todos os ingredientes
 2. Leve para assar em fôrma untada com margarina por 30 minutos em forno médio

BOLO DE FRUTAS SECAS

- 1 xícara de nozes picadas;
- 1 xícara de passas pretas;
- 1 xícara de passas claras;
- 1 xícara de ameixas pretas secas picadas;
- 1 xícara de frutas cristalizadas picadas;
- 1 xícara de farinha de trigo;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 4 ovos;
- 1 xícara de açúcar mascavo bem apertado na xícara;
- 1 colher de sopa de raspas de casca de laranja ralada;
- 1 colher de chá de essência de baunilha;

Em uma vasilha grande, misture as nozes, as passas, as ameixas e as frutas cristalizadas. Misture bem com 1/4 de xícara de farinha de trigo. Reserve. Em outra vasilha, misture a farinha restante, (3/4 de xícara) e os ingredientes restantes. Bata em velocidade baixa até misturar bem. Misture o creme, com as frutas e nozes reservadas e mexa bem. Espalhe numa assadeira untada de 34 x 23cm, e asse por uns 50 ou 60 minutos em forno preaquecido a 150°. Você pode fazer o teste do palito para ter certeza que está pronto. Se o palito sair seco ao ser espetado no bolo, é porque ele está assado. Corte em quadradinhos para servir.

Bolo Pamonha (O legítimo)

- 1 lata de leite condensado
- 5 espigas de milho verde

½ xícara (de chá) de leite
3 ovos
100 gramas de manteiga
1 colher (de sopa) de fermento em pó

Modo de preparo:

Corte os grãos do milho rente ao sabugo ou passe as espigas pelo lado grosso de um ralador. Coloque no liquidificador e acrescente o leite condensado, a manteiga, os ovos e o leite. Bata bem e, por último acrescente o fermento em pó. Bata mais um pouco para misturar bem o fermento. Coloque a mistura em fôrma de aro removível de 24 cm de diâmetro untada com manteiga. Leve para assar em forno médio a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Dicas de Mãe:

Poderá substituir as espigas de milho verde por 2 latas de milho em conserva (sem a água da conserva). O rendimento é de 8 porções.

BOLO DE MILHO MINEIRO

- 4 ovos
 - 2 latas de milho verde escorridas
 - 1 lata de leite de condensado
 - 100gr de coco ralado
 - 1 colher de (sopa) manteiga ou margarina
 - 1 colher de (sopa) fermento em pó biológico
1. Em um liquidificador bata os ovos, o milho, a manteiga, o leite condensado, por mais ou menos 5 minutos
 2. Depois vire em uma tigela, e acrescente o fermento em pó e misture, por último acrescente o coco ralado e misture
 3. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, e leve ao forno preaquecido para assar
 4. Quando estiver moreninho, ou ao se espetar um palito e este estiver limpo, está pronto o seu bolo

BOLO DE MILHO MINEIRO

INGREDIENTES

- 4 espigas de milho cortadas
- 2 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 colher (de café) de sal
- + ou – 3 copos de leite (até quase encher o copo do liquidificador)

- 2 colheres de leite em pó
 - 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó
 - 150gr de queijo Minas em cubinhos
- MODO DE PREPARO

1. Bater tudo no liquidificador na ordem acima exceto o queijo minas, e por último o fermento em pó,
2. despeja em uma forma média untada e farinhada (pode ser com buraco no meio ou quadrada), e coloca os cubinhos de queijo de minas.
3. assar a 180° por 35 a 40 minutos
4. pode-se comer de duas formas:
5. espere esfriar e desenformar
6. ou pode comer quente que fica igual pamonha com queijo derretido.
7. Maravilhoso

BOLO DE MILHO MINEIRO

- 1 latinha de milho verde em conserva (a latinha será a medida para os demais ingredientes)
 - 1 (latinha de milho) de açúcar
 - 2 ovos
 - 1/2 (latinha de milho) de óleo
 - 1 (latinha de milho) de leite
 - 1 (latinha de milho) de milhoarina (farinha de fazer cuscuz)
 - 1 pitada de sal
 - 1 colher de sopa de fermento
 - 200 g de queijo prato ou mussarela
1. Primeiro bata no liquidificador o milho verde já escorrido com o óleo por mais ou menos 5 minutos
 2. Acrescente os ovos, o leite e bata por mais 2 minutos
 3. Acrescente o açúcar, a milhoarina, a pitada de sal e por último o fermento
 3. Unte uma assadeira e coloque metade da massa (a massa irá ficar bem mole) na assadeira e corte o queijo em fatias mais grossa e coloque por cima da massa
 4. Depois coloque o restante da massa e leve para assar em forno pré-aquecido por mais ou menos 50 minutos

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Dica: quando retirar o bolo do forno salpique canela por cima.

Bolo de milho verde à moda mineira

Impossível negar, somos fãs incondicionais das comidinhas típicas da roça. Talvez seja pela nossa criação do interior onde em qualquer casa da região nunca faltava um café fresquinho e um bolo feito na hora para acompanhar uma “*boa prosa*”. Uma das receitas que me faz voltar no tempo é o bolo de milho. Uma delícia!

Ingredientes

- O nosso ingrediente principal, espigas de milho verde. Vamos precisar de 8 espigas;
- 1 xícara de fubá;
- 2 xícaras de açúcar;
- 500 ml de leite;
- 2 ovos inteiros;
- 1 xícara de óleo. Pode-se usar azeite se preferir;
- 1 colher sopa de fermento biológico;
- 1 xícara de queijo ralado;
- 1 xícara de coco ralado.

Dica: Se possível use o coco ralado seco natural. Fica muito mais gostoso.

Modo de preparo

1. Vamos começar pelo milho verde. Retire o milho da espiga usando uma faca ou com ralador grande;
2. No liquidificador acrescente um ovo, a metade da medida do leite, a metade do milho. Bata e reserve em uma vasilha. Bata semente para agregar os ingredientes.
3. Repita a mesma coisa agora com o restante do milho verde, o ovo a outra metade do leite, todo o açúcar e o óleo.
4. Misture as duas misturas que foram batidas no liquidificador acrescentando o fubá, o queijo ralado, o coco. Misture bem e no final acrescente o fermento misturando delicadamente.
5. Agora é hora de assar! Unte uma forma com manteiga e fubá, acrescente a mistura e asse com forno preaquecido por 1 hora. Se preferir, antes de assar polvilhe canela em pó por cima da mistura. Independente do forno que você estiver usando, o ideal é que ele fique com uma crosta douradinha em cima mesmo sem a canela e pó.

Essa receita é ideal para acompanhar um cafezinho ou para ser servidos em festas. Nas festas juninas de algumas localidades é uma receita que não pode faltar.

Receita de Bolo de milho de lata cremoso com coco e sem farinha

O bolo de milho é um dos preferidos da maioria das pessoas, assim como o bolo de fubá. Só que ele é mais molhadinho e mais cremoso que por causa do milho verde. E se você não tem umas espigas aí para fazer o seu bolinho gostoso, não se preocupe, faz com o da lata. Fica gostoso, cremoso e delicioso do mesmo jeito. Não leva farinha, bate tudo no liquidificador e pronto.

Quer mais simples do que isso? Só comprando pronto e muitas vezes a gente não encontra um bolo gostoso pra comprar então eu prefiro fazer em casa.

Receita de Bolo de milho de lata cremoso com coco e sem farinha

Ingredientes

2 latas de leite condensado

2 latas de milho cozido

6 ovos

200 gr de coco ralado

2 colheres de sopa rasa de fermento em pó

1 colher de sopa de manteiga

Modo de Preparo

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, com exceção do coco ralado, até o milho ficar bem triturado.

Acrescente o coco e bata bem.

Despeje a massa num tabuleiro untado e esfarinhado.

Leve ao forno pré-aquecido (+/- 200°C)

Demora em torno de 30 minutos.

O bolo está pronto, quando estiver dourado por cima.

Bolo de Fubá Caramelizado

Versão do bolo de fubá caramelizado!

INGREDIENTES

- 3 ovos;
- 1 copo (americano) de leite;
- 1/2 copo (americano) de óleo;
- 1 copo (americano) de açúcar;
- 1 copo (americano) de fubá;
- 1 pacote (100 g) de côco ralado;
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo;
- 1 colher (sopa) de fermento em pó;
- Para Caramelizar:
 - 1 xícara de açúcar.

MODO DE PREPARO

1. Modo de preparo:
2. Bater todos os ingredientes no liquidificador.
3. Caramelizar a foma (fazer o caramelo direto na foma), colocar a massa do bolo, e assar em fomo pré-aquecido à 180°C até que ao enfiar um palito ele saia limpo.
4. Para desenformar, aguarde esfriar, depois esquite a foma na chama do fogão para derreter o caramelo, e retirar o bolo.

BOLO DE FUBA CARMELADO

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 unidades de ovo
- 3 xícaras (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 1 1/2 xícara (chá) de leite de coco
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 4 colheres (sopa) de água

Modo de preparo

Aqueça o fomo em temperatura alta (200 °C a 220 °C).

Na tigela da batedeira, bata a manteiga até ficar bem cremosa.

Acrescente 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar e bata até obter uma mistura leve.

Junte os ovos, um a um, batendo sempre.

Acrescente o fubá, a farinha de trigo e o fermento.

Bata até obter uma massa homogênea.

Junte 1/2 xícara (chá) de leite de coco, batendo sempre.

Divida a massa em 2 formas de 20 cm de diâmetro untadas com manteiga.

Leve ao fomo alto (200 °C a 220 °C) por 50 minutos ou até dourar.

Retire do fomo e desenforme.

Corte os bolos ainda quentes na metade da altura e deixe esfriar.

Dissolva o amido na água e reserve.

Numa panela, coloque o açúcar restante para caramelizar.

Quando estiver caramelizado, acrescente, aos poucos, o leite de coco restante, mexendo sempre até se misturar ao caramelo. Junte o amido dissolvida na água e cozinhe, sem parar de mexer, até engrossar um pouco e chegar ao ponto de fervura.

Apague o fogo e espere a mistura esfriar.

Recheie as camadas de bolo e cubra com o creme de caramelo, deixando escorrer pelos lados.

Bolo de Fubá Caramelizado Quitanda Mineira de 1.a Linha

1.a etapa - Caramelado na Forma de Pudim:

- 1 xícara (chá - 250 ml) de açúcar - ou 12 colheres (sopa bem cheias)

2.a etapa - Bolo de Fubá com Coco de Liquidificador

(rende 800 ml de vitamina de fubá rala):

- 3 ovos
- 160 ml - 1 copo americano - de leite integral de vaca
- 160 ml - 1 copo americano - de óleo de milho (não use óleo de soja, soja passa sabor, use exclusivamente óleo de milho ou canola)
- 1 xícara (chá - 250 ml) - açúcar
- 1 xícara (chá - 250 ml) - fubá mimoso
- 2 colheres (sopa) farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento em pó para bolo
- 100 g de coco ralado (esse misture manualmente dentro do copo do liquidificador)

:

1.o - Forma de Pudim caramelizada.

2.o - **Caramelo** - Na própria fôrma de pudim (aluminizada ou teflonada) na boca do fogão queime o açúcar até caramelizar, segurando com luva de cozinha, mexendo o tempo todo para não queimar. Caramelizou, tire do fogo imediatamente coloque na pia, para o calor diminuir, e não queimar o seu caramelo.

Dica - Caramelo queimado, apreteja, tem jogar fora, que fica com gosto de queimado e azedo, começar de novo....

3.o - Bolo de Fubá de Liquidificador - Com excessão do coco ralado, liquidifique os demais ingredientes, pode bater tudo junto sem medo. É rala de tudo, nascerá uma vitamina de fubá. Abra o copo e misture manualmente o coco ralado. Despeje na forma caramelada. **Leve para assar normalmente, direto na grade do fogão** (nada de banho-maria, é bolo mesmo...). Tempo 35 a 40 minutos, forno preaquecido, ou até que espetando o palito no bolo este saia seco.

4.o Desenformar é Diferente - A fonte da receita explica: **esperar o bolo de fuba assado esfriar totalmente primeiro. Depois esquentar a forma de pudim direto na boca do fogão, para o caramelo que secou e colocou o bolo, derreter e soltar o bolo. Só então com o caramelo aquecido e bolo se mexendo dentro da forma, vc desenforma.**

Bolo de arroz cru sem glúten

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de arroz cru
- 3/4 xícara (chá) de azeite de oliva ou óleo de coco. Você pode usar também 3 colheres de manteiga.
- 200 ml de iogurte natural.
- 4 ovos inteiros.
- 1 xícara (chá) de açúcar.

- 1/2 xícara (chá) de coco ralado.
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado ou queijo curado.
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Modo de preparo

1. Coloque o arroz de molho em uma tigela e deixe por 3 horas.
2. Em um liquidificador, coloque o arroz já escorrido, o iogurte e o óleo. Bata bem até triturar o arroz.
3. Na sequência, acrescente o restante dos ingredientes menos o fermento em pó. Bata até misturar bem.
4. Por último, adicione o fermento e bata rapidamente apenas para misturar.
5. Coloque em uma assadeira de pudim já untada e asse em forno pré-aquecido por 30 minutos.
6. Deixe esfriar para desenformar, e pronto!

Dica: Dê umas batidinhas na forma com a massa antes de levar ao forno, assim evita esse burquinho que ficou no meio .:

BOLO DE CHOCOLATE COM VINHO TINTO

- 6 ovos inteiros
- 1 pitada de sal
- 370 g de manteiga
- 370 g de açúcar
- 370 g de farinha de trigo
- 1 e ½ copos (requeijão) de vinho tinto comum
- 1 e 1/2 colheres (chá) de canela em pó
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó peneirado
- 180 g de chocolate ao leite ralado
- 1 colher (sopa) de açúcar de baunilha
- 1 e 1/2 colheres (sopa rasa) de fermento em pó

COBERTURA:

- 1 e ½ xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro peneirado
 - ¼ xícara (chá) de vinho tinto
1. Na batedeira, bata em creme leve os ovos inteiros com a manteiga, o sal, o fermento, o açúcar, a canela e o chocolate
 2. Adicione o trigo alternando-o com o vinho
 3. Aqueça o forno em 180°
 4. Unte e enfarinhe uma forma de canudo central (grande) e coloque a massa
 5. Leve para assar por 55 a 60 minutos (faça o teste do palito)
 6. Retire e deixe amornar

7. Desenforme depois de 10 minutos
8. Tenha pronta a cobertura que deverá ser colocada sobre a massa assada ainda bem quente

COBERTURA:

1. Misture muito bem os ingredientes e aplique sobre a massa bem quente para espalhar melhor
2. Polvilhe com chocolate ralado grosso

Bolo Romeu e Julieta

- ☐ 3/4 xícara (chá) de açúcar
- ☐ 150 gr de margarina
- ☐ 2 ovos médios
- ☐ 1/2 colher (chá) de essência de baunilha
- ☐ 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ☐ 1/2 xícara (chá) de leite
- ☐ 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- ☐ 1 xícara (chá) de goiabada em cubinhos
- ☐ 1/2 lata de leite condensado
- ☐ 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- ☐ 1/2 xícara (chá) de queijo ralado

1. 1.

Preaqueça o forno a 180°C.

2. 2.

Forre uma assadeira de 23cm x 23cm com papel manteiga.

3. 3.

Peneire a farinha com fermento.

4. 4.

Bata o açúcar com a margarina até formar um creme fofo e claro.

5. 5.

Junte os ovos, um de cada vez, batendo bem a cada adição.

6. 6.

Coloque a baunilha e bata mais um pouco.

7. 7.

Adicione a farinha, alternando com o leite.

8. 8.

Bata até incorporar todos os ingredientes.

9. 9.

Fica uma massa pesada.

10. 10.

Espalhe a massa na assadeira com a ajuda de uma colher.

11. 11.

Espalhe os cubinhos de goiabada por cima da massa e regue com leite condensado.

12. 12.

Misture o coco ralado com o queijo e espalhe sobre o leite condensado.

13. 13.

Cubra com papel alumínio e leve para assar por cerca de 40 minutos ou até que, se espetar um palito, este saia seco.

BOLO DE CHOCOLATE COM VINHO

- 100g de margarina
- 150g de açúcar refinado
- 50g de chocolate em pó
- 300g de farinha de trigo
- 350ml de leite integral
- 50ml de vinho do porto
- 20g de fermento em pó

Calda

- 400ml de água filtrada
- 260g de açúcar refinado
- 50g de chocolate em pó
- 50ml de vinho do porto

PUBLICIDADE

Modo de preparo

Massa

Numa batedeira, coloque a margarina em temperatura ambiente e o açúcar e bata por 5 minutos ou até formar um creme branco e liso.

Acrescente o chocolate, a farinha o leite e o vinho e bata em velocidade alta por mais 3 minutos para incorporar todos os ingredientes. Pare de bater.

Junte o fermento em pó e bata em velocidade baixa por 2 minutos apenas para misturar os ingredientes. Ela ficará com a textura de um mousse.

Distribua a massa numa forma de 25cm de diâmetro bem untada com margarina.

PUBLICIDADE

Calda

Coloque todos os ingredientes numa panela e leve para o fogo até que ferva, diminua o fogo e deixe ferver por 20 minutos. Desligue o fogo e reserve a calda quente.

Montagem

Despeje a calda ainda quente (reservada acima) sobre a massa crua que está na forma. Depois da calda colocada, você perceberá que toda massa subirá e a calda descenderá. Leve a fôrma para o forno pré-aquecido a 170 graus por 45 minutos. Retire do forno, deixe esfriar por 10 minutos e desenforme ainda quente sobre um prato de bolo mais fundo. Cuidado na hora de desenformar o bolo, pois dentro da fôrma haverá muita calda e esta calda quente pode derramar.

Dica da chefe: servir com sorvete de baunilha, morango, ameixa ou limão e decorar com folhinhas de hortelã.

**Cecília é dona de mais de 60 receitas próprias de bolos caseiros e artesanais, que podem ser encontrados na marca que leva seu nome, "Bolos da Cecília". Ela desenvolveu, para cada bolo, uma receita única e com gostinho de família reunida*

BOLO DE CHOCOLATE AO VINHO

Serve: 8

- 1 xícara (225 g) de manteiga
- 1 xícara (200 g) de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher (chá) de baunilha
- 340 g de chocolate meio amargo picado ou em gotas
- 2 1/4 xícaras (280 g) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento em pó
- 1/2 xícara (120 ml) de vinho tinto
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó sem açúcar
 - Preaqueça o forno em temperatura média (180°C) e unte uma forma de bolo.
 - Bata a manteiga com o açúcar e os ovos até ficar bem cremoso. Adicione a baunilha e o chocolate picado e misture bem.
 - Numa tigela separada, misture a farinha e o fermento. Junte com a massa na outra tigela.
 - Adicione o vinho e mexa só até incorporar. Coloque o chocolate em pó em seguida.
 - Asse por cerca de 45-60 minutos. Deixe esfriar completamente para decorar.

CUCA CREMOSA DE BANANA

- Copo medida ou xícara de chá para medição, colher de sopa.
- Forma de alumínio de 32 x 25 cm

- 2ª Forma de alumínio de 32 x 25 cm ou um prato raso que comporte a Cuca com o caramelo. Obs: Serve para desenformar a Cuca após o cozimento.

INGREDIENTES DA COBERTURA:

- 1 1/2 xícaras de chá de açúcar.
- 8 bananas catura maduras (tamanho médio) cortadas ao comprido.

INGREDIENTES DA MASSA:

- 4 ovos.
- 2 1/2 xícaras de chá de açúcar.
- 6 xícaras de chá de farinha de trigo.
- 2 1/2 colheres de sopa de margarina.
- 2 xícaras de leite.
- 1 1/2 colher de sopa de fermento químico.

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

1. Levar a forma com o açúcar ao fogo para caramelizar. Vá espalhando o caramelo com cuidado para não queimar o açúcar.
Obs: leve a forma com o açúcar previamente espalhado no fundo da forma. Vá deslocando a forma sobre a chama para caramelizar uniformemente, tome o cuidado ao segurar a forma com proteção para as mãos.
2. Distribua as bananas já cortadas com o lado do corte sobre o caramelo na forma, e reserve. Nota: Com o caramelo ainda quente facilita a acomodação das bananas.

MASSA:

1. Bata as claras dos ovos em neve e reserve.
2. Bata as gemas dos ovos com a margarina e o açúcar, junte a farinha de trigo intercalando com o leite, adicione as claras em neve e, por último, o fermento, misture suavemente sem bater, isso fará a massa ficar fofinha depois de cozida.
3. Despeje a massa na forma sobre as bananas e leve ao forno quente (200°C) até começar a dourar a superfície. Baixe a temperatura para 180°C até terminar de assar. Tempo de cozimento de 45 minutos a 1 hora.
4. Desenforme ainda quente. Utilize a 2ª forma ou um prato que comporte a Cuca.
5. Nota: coloque a 2ª forma ou o prato que comporte a Cuca virado sobre a forma de cozimento, vire a cuca com os dois recipientes ao mesmo tempo.

6. Nota final: Esta Cuca rende 12 porções generosas ou 18 porções pequenas, mas pode-se fazer uma cuca menor, para isso recomendo dividir todos ingredientes por 2

CUCA CARAMELADA DE BANANA

PARA A MASSA

- 15g de fermento fresco biológico fresco
- 125g de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 375ml de leite
- 2 ovos pequenos
- 2 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente
- 6g de melhorador para massas (opcional)
- 625g de farinha de trigo (aproximadamente – melhor usar menos para a massa ficar bem mole)

PARA A FAROFA

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de manteiga gelada

PARA A BANANA CARAMELADA

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 e ½ xícara de chá de creme de leite
- 5 ou 6 bananas nanicas cortadas em rodela mais ou menos grossas

COMO FAZER CUCA DE BANANA CARAMELADA

MODO DE PREPARO DA MASSA

1. Dissolva o fermento com o açúcar e o sal no leite morno e deixe fermentar por 15 minutos.
2. Depois que fermentar, acrescente os ovos e a manteiga.
3. Misture a farinha aos poucos, com uma colher, até que adquira consistência bem grudenta.
4. Coloque a massa na forma untada em óleo e deixe crescer.
5. Depois que crescer, espalhe a banana caramelada e por cima a farofa.
6. Leve para assar em forno pré-aquecido, por 1 hora ou até ficar dourado por cima. Sirva morna ou fria.

MODO DE PREPARO DA FAROFA

1. Misture todos os ingredientes com as mãos até obter uma farofa. Reserve.

MODO DE PREPARO DA BANANA CARAMELADA

1. Coloque o açúcar em uma panela e leve para caramelar, cuidando para que não queime (deixe apenas dourado, se escurecer muito fica amargo).
2. Assim que derreter, retire do fogo e acrescente o creme de leite.
3. Volte ao fogo baixo até que o açúcar derreta e incorpore o creme de leite, mexendo sempre em fogo bem baixinho.
4. Adicione as bananas em rodela e mexa apenas a panela para que a colher não “machuque” as bananas.
5. Cozinhe por 3 minutos e desligue.
6. Espere esfriar e disponha delicadamente sobre a cuca.
7. Por cima espalhe a farofa e leve para assar.

BOLO PAMONHA

- 3 copos (requeijão) de milho verde
- 2 copos (requeijão) de açúcar
- 2 copos (requeijão) de leite
- 3 ovos inteiros

- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de margarina
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - 3 colheres (sopa) de coco ralado (opcional)
1. Retire os grãos de milho da espiga
 2. Bata bem no liquidificador com o leite e os ovos
 3. Depois de batido acrescente os demais ingredientes e bata até misturar tudo
 4. Coloque em forma de buraco no meio untada e enfarinhada
 5. Asse por uns 60 minutos aproximadamente, em forno médio, pré-aquecido

BOLO DE MILHO COM REQUEIJÃO

- 3 ovo
- 1 milho escorrida
- 1 açúcar
- 1 1/4 flocos de milho fino e pré-cozido
- 1/2 óleo
- 1 fermento químico
- 1 requeijão

Modo de preparo

No liquidificador, bata os ovos, o milho, o açúcar, os flocos de milho, o óleo e o fermento.

Coloque em uma forma com furo central, com 24 cm de diâmetro, untada com manteiga e polvilhada com flocos de milho fino.

Sobre a massa, disponha o requeijão em colheradas.

Asse no forno, pré-aquecido, a 180 °C até dourar por, aproximadamente, 40 minutos.

Deixe amornar, desenforme e polvilhe uma mistura de açúcar com canela.

BOLO ROMEU E JULIETA

- 1 xícara de chá de açúcar
- 150 g de margarina
- 2 ovos
- 250 g de farinha de trigo (2 xícaras e 1/2)
- 1/2 copo (tipo americano) de leite (1/2 xícara de chá)

- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

PARA O RECHEIO/COBERTURA:

- 1 xícara de chá de goiabada cortada em pedaços (quadrinhos)
 - 1/2 lata de leite condensado (1/2 xícara de chá)
 - 1/2 xícara de chá de coco ralado
 - 1/2 xícara de chá de queijo parmesão ralado (ou o queijo que tiver em casa)
1. Bata 1 xícara (chá) de açúcar e 150 g de manteiga até formar um creme
 2. Acrescente os 2 ovos, um a um
 3. Coloque aos poucos 250 g de farinha de trigo, alternando com 1/2 copo (tipo americano) de leite
 4. Por último, acrescente 1 colher (sobremesa) de fermento (ficará uma massa pesada)
 5. Coloque a massa numa assadeira ou refratário redondo (25 cm x 4, 5 cm) untado e enfarinhado

PARA O RECHEIO/COBERTURA:

1. Salpique sobre a massa 1 xícara (chá) de goiabada cortada em pedaços e cubra com 1/2 lata de leite condensado
2. Misture 1/2 xícara (chá) de coco ralado com 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão e coloque sobre o bolo
3. Coloque em forno pré-aquecido a 180° graus e asse por 25 minutos (coberto com papel-alumínio)
4. Retire o papel-alumínio e deixe mais 10 minutos para dourar

BOLO ROMEU E JULIETA

1½ xícara (chá) de açúcar
 1 xícara (chá) de óleo
 1 xícara (chá) de leite
 150 gramas de goiabada
 1½ xícara (chá) de fubá
 3 ovos
 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 1 colher (sopa) de fermento em pó

Para a Cobertura: 250 gramas de requeijão cremoso
 1 caixa de creme de leite

Modo de Preparo

Em um liquidificador, coloque o açúcar, o óleo, o leite, a farinha de trigo e bata muito bem até tudo ficar homogêneo. Transfira esta mistura para um recipiente e adicione o fubá, o fermento em pó e misture bem. Coloque tudo em uma assadeira untada e enfarinhada. Intercale pedaços de goiabada com a massa do bolo. Leve para assar em forno pré-aquecido (160°C) por aproximadamente 40 minutos.

Para a Cobertura; misture o requeijão cremoso com o creme de leite em uma panela, mexa bem até apurar e derrame por cima do bolo quando este estiver frio e desenformado.

BOLO ROMEU E JULIETA

- 2 xícaras de açúcar
 - 200 gramas de manteiga ou margarina sem sal
 - 4 ovos grandes (claras em neve)
 - 200 ml de leite de coco
 - 2 xícaras de trigo
 - 1 xícara de amido de milho
 - 100 gramas de queijo pamesão
 - 1 colher (sopa) fermento para bolo
 - goiabada para colocar na massa e na cobertura
- MODO DE PREPARO

1. Untar e polvilhar uma forma com furo no meio
2. Depois bater bem na batedeira o açúcar com a manteiga ou margarina e as gemas, até que fique esbranquecida e cremosa a mistura, colocar a leite de coco, trigo peneirado e o amido, bater mais um pouco e depois colocar o queijo ralado, fermento e as claras em neve e só misturar levemente. Colocar a massa na forma e colocar os pedaços da goiabada na massa.. Levar para assar em forno pré aquecido.
3. Depois de assado, tirar da forma e colocar por cima do bolo goiabada derretida com um pouco de água, e pode polvilhar um pouco de coco ralado.
4. Pronto é só servir.

BOLO ROMEU E JULIETA

Pra massa, a gente bate **4 colheres de manteiga, 3 xícaras de açúcar e 3 ovos** até formar um creme bem clarinho. Então junta **1 xícara e meia de leite e 4 xícaras de farinha de trigo**. Bate até ficar bem homogêneo. Por último, tem um truque eu eu tenho certeza que é o culpado por deixar a massa com esse lindo aspecto acetinado. Mistura **1 colher de sopa de fermento** com um pouquinho de leite, e ele vai subir e ficar assim feito a foto da xícara aí em cima. Não é magia, nem tecnologia hahaha :P Aí quando crescer, incorpora a massa delicadamente e pronto. Coloca numa forma untada e enfarinhada e já pro forno. Como eu fiz numa forma grande, coloquei por mais de uma hora em forno baixo, e só abri pra fazer o teste do palito quando o bolo já tava mais moreninho. Pra uma receita só, uns 40 minutos no forno baixo e ver a cor do bolo pra fazer o teste do palito. :) Aí enquanto isso, vamos fazer o recheio e a cobertura. O **brigadeiro de queijo** eu faço questão de fazer com queijo de verdade, ralado na hora, sabe? Pra uma receita só você vai juntar **1 colher de sopa de manteiga com 1 lata de leite condensado e 150g de queijo pamesão ralado**. Pra duas receitas, dobrar. Claro. :P Junta o queijo logo no começo, junto com o leite condensado, pra ele ir derretendo assim bem gostoso. Aí o ponto é aquele que começa a aparecer o fundo da panela quando mexe. Pronto, deixa esfriar. Pra fazer a cobertura eu derreti **400g de Goiabada Tambaú** com aproximadamente **1 xícara de água**. Se for dobrar, dobra a quantidade aí também. Aí tem que ficar de butuca, mexendo sempre, pra não queimar. Deixa ela derreter totalmente, bem devagarzinho, que vai ficar um creme maravilhoso. Aí reserva e espera esfriar. Está na hora de tirar o bolo do forno e fazer o corte na linha, como Nara me ensinou. :)

BOLO ROMEU E JULIETA

- **Calda de goiabada:**
- 1 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de goiabada
- **Massa:**
- 4 gemas
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de parmesão ralado
- 4 claras em neve
- 1 colher (sopa) de fermento
- 400g de goiabada em cubos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- Manteiga e farinha para untar e enfarinhar a forma
- **Creme de requeijão (opcional):**
- 2 xícaras (chá) de requeijão cremoso
- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeitiro

Modo de Preparo

Calda de goiabada: em uma panela, coloque a água e os cubos de goiabada. Deixe ferver até dissolver a goiabada e obter a consistência desejada.

Massa: em uma batedeira, bata bem as gemas, a manteiga e o açúcar, até obter um creme esbranquiçado bem fofo.

Misture bem o leite, a farinha de trigo e o queijo parmesão no creme obtido. Acrescente as claras em neve, o fermento e mexa delicadamente. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Reserve.

Passa a goiabada em cubo na farinha de trigo, para que a goiabada firme na massa e não deslize toda para o fundo do bolo. Coloque os cubos de goiabada sobre a massa reservada e leve para assar, em forno médio, por aproximadamente 30 minutos.

Creme de requeijão (opcional): bata bem o requeijão com o açúcar de confeitiro. Utilize essa mistura para decorar o bolo ou mesmo como recheio

BOLO DE MILHO COM GOIABADA

Ingredientes

- 1 lata de milho verde escorrido
- 3 ovo
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar (e mais um pouco para polvilhar)
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 1 xícara (chá) de goiabada cortada em cubos pequenos
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- • canela para polvilhar

Modo de preparo

No liquidificador, junte o milho, os ovos, a manteiga, o açúcar e o leite.

Bata por 2 minutos e transfira para uma tigela.

Adicione o fubá, a farinha e o fermento, mexendo bem.

Acrescente a goiabada misturada com a farinha e o amido e coloque numa assadeira untada com o fundo forrado com papel-manteiga também untado.

Asse em forno médio (170 °C a 190 °C), preaquecido, polvilhe o açúcar e a canela

BOLO DE MILHO COM COCO

Ingredientes

- 1 milho verde escorrida
- 1 leite condensado
- 4 ovo
- 1/2 coco ralado

Modo de preparo

No liquidificador, bata o milho-verde, o leite condensado, os ovos e o coco ralado.

Coloque em forminhas individuais untadas e enfarinhadas.

Asse no forno, preaquecido a 200 °C, por 45 minutos ou até dourar.

Sirva nas próprias forminhas, sem desenformar

TORTA CREMOSA DE MILHO

- 2 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 150 gramas de margarina
- 1 1/4 xícara (chá) de leite

- 1 ovo
- 3 latas de milho verde
- 1 cebola pequena picada
- 1 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de margarina
- • sal a gosto
- • pimenta-do-reino a gosto

Modo de preparo

Em uma tigela, coloque 150 g de margarina, o 1/4 de xícara (chá) de leite, o ovo, o sal e misture, aos poucos, 2 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo.

Trabalhe a massa com a ponta dos dedos até obter uma massa homogênea e lisa.

Faça uma bola e reserve.

Para o recheio, no liquidificador, bata 1 xícara (chá) de água da conserva de milho e duas latas de milho escorridas até formar um purê.

PUBLICIDADE

Passe na peneira.

Em uma panela, aqueça o restante da margarina e refogue a cebola.

Junte 3 colheres (sopa) de farinha de trigo, taste um pouco e acrescente 1 xícara (chá) de leite.

Mexa rapidamente para não empelotar, junte o purê de milho peneirado, o milho restante, sem a água, e o queijo.

Cozinhe em fogo baixo até engrossar e deixe esfriar.

Com a massa, forre o fundo e as laterais de uma forma média de aro removível.

Espalhe o recheio e asse no forno, preaquecido a 200 °C, durante 40 minutos ou até dourar.

BOLO DE MILHO

Ingredientes

- 2 espigas de milho debulhadas
- 1/4 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3/4 xícara (chá) de manteiga
- 2 unidades de ovo
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Modo de preparo

Aqueça o forno em temperatura média (170 °C a 190 °C).

PUBLICIDADE

No liquidificador, bata o milho com o leite até ficar homogêneo. Reserve.

Na batedeira, bata o açúcar com a manteiga até obter um creme claro.

Junte os ovos e bata bem.

Junte o milho reservado, a farinha, o fermento e bata até obter uma mistura homogênea.

Coloque em uma forma com buraco no meio, com 20 cm de diâmetro, untada com manteiga.

Leve ao forno por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.

Deixe esfriar, desenforme e polvilhe o açúcar de confeiteiro.

Dica: se quiser, substitua o milho-verde por 1 xícara (chá) de milho em conserva escorrido.

BOLO MACIO DE MILHO

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 2 ovo
- 1 xícara (chá) de milho verde
- 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/4 xícara (chá) de leite

Modo de preparo

Bata o açúcar com a manteiga até obter um creme esbranquiçado. Junte os ovos e bata bem. Acrescente o bagaço de milho, a farinha e o leite e bata até obter uma mistura homogênea. Coloque em uma assadeira untada de 18 x 24 cm. Leve para assar em forno quente (200 °C), preaquecido, por 30 minutos ou até que, enfiando um palito no centro, ele saia limpo.

BOLO DE MILHO COM RECHEIO DE CURAU

1 lata de milho verde escorrido

- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Canela em pó e açúcar para polvilhar
- RECHEIO
- 1 lata de milho verde escorrido

- 1 e 1/12 xícara (chá) de leite
 - 2 colheres (sopa) de maizena
 - 1 xícara (chá) de açúcar
 - 200g de creme de leite
 - CALDA
 - 1 vidro de leite de coco (200 ml)
 - 1/2 vidro de leite (use o vidro de leite de coco vazio para medir)
 - 2 colheres (sopa) de açúcar
 - No liquidificador, bata o milho, o leite, o açúcar, a manteiga e os ovos até ficar homogêneo
1. Despeje em uma tigela, adicione o fermento e a farinha peneirada, misturando com uma colher
 2. Despeje em uma fôrma de 24 cm de diâmetro untada e leve ao forno, preaquecido por 40 minutos ou até dourar
 3. Deixe esfriar e desenforme
 4. Para o recheio, bata o milho, o leite e a maizena no liquidificador até ficar homogêneo
 5. Passe por uma peneira apertando para sair todo o líquido
 6. Transfira para uma panela e adicione o açúcar
 7. Leve ao fogo baixo, mexendo até soltar do fundo da panela
 8. Retire do fogo e adicione o creme de leite e deixe esfriar
 9. Para a calda, misture o leite de coco, o leite e o açúcar em uma panela
 10. Leve ao fogo baixo, deixe levantar fervura e retire
 11. Corte o bolo ao meio
 12. Regue as metades com a calda e espalhe o recheio
 13. Polvilhe com canela em pó e açúcar e sirva a seguir

BOLO DE MILHO COM COBERTURA DE CURAU

Massa

- **Milho verde de lata (escorrido):** 1 lata
- **Leite:** 1 lata
- **Açúcar refinado:** 1 lata
- **Flocão de milho:** 1 lata
- **Óleo:** 1/2 lata
- **Ovos:** 3 unidades
- **Coco ralado seco:** 1/2 lata
- **Fermento em pó:** 1 colher de sopa
- **Manteiga e farinha de trigo para untar:** quanto baste
- **Canela em pó:** para polvilhar

Cobertura de curau de milho

- **Milho verde de lata (escorrido):** 1 lata
- **Leite:** 1 xíc. (chá)
- **Manteiga:** 1 colher de sopa
- **Açúcar refinado:** 1/2 xíc. (chá)

Rendimento: 2 porções

Disponível em: 07/06/2016

Enviada por: Cassis Boeno @Cozinha Legal

Modo de preparo

Massa:

- Unte e enfarinhe um forma redonda de furo no meio com 25cm de diametro ou uma assadeira retangular com 30cm com manteiga e farinha de trigo. Reserve.
- Preaqueça o forno a 180°.
- Bata todos os ingredientes no liquidificador até o milho ficar bem moido (entre 3 e 5 minutos).
- Transfira a massa para a assadeira untada e enfarinhada.
- Leve ao forno preaquecido e asse por aproximadamente 40 minutos, ou até que o bolo fique levemente dourado no topo. Espere o bolo amornar e retire da forma.

Cobertura de curau:

- Coloque no copo do liquidificador o milho verde e o leite. Bata até formar um creme. Passe o creme pela peneira.
- Em uma panela de fundo grosso, acrescente a manteiga e o creme de milho batido e coado.
- Cozinhe até o creme de milho engrossar. Mexa sempre para não queimar no fundo da panela.
- Retire da panela e reserve.

Montagem:

- Desenforme o bolo e coloque num prato bem bonito. Cubra com a cobertura de curau, polvilhe canela em pó a gosto e seja feliz! =)

BOLO DE MILHO COM CALDA DE CURAU

Para a calda de curau

- 1 lata de milho-verde em conserva cozido no vapor
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- Canela em pó a gosto

Para a massa

- 1 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 4 colheres (chá) de fermento químico em pó

[Modo de preparo](#)

Prepare a calda de curau

No liquidificador, bata o milho com o leite e coe numa peneira. Ponha numa panela e junte a manteiga e o açúcar. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e reserve.

Prepare a massa

No liquidificador, bata o leite com os ovos, o óleo e o açúcar. Passe para uma tigela e misture a farinha, o fubá e o fermento. Ponha numa forma de fundo falso com 20 x 30 cm, untada, e leve ao forno, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire do forno e cubra com o curau. Leve à geladeira por duas horas. Ao servir, polvilhe com a canela.

BOLO DE MILHO E QUEIJO

Ingredientes

- 1 farinha de milho em flocos
- 1 açúcar
- 1 leite
- 1 queijo prato picado
- 1/2 óleo
- 3 ovo
- 2 coco ralado
- 1 fermento químico em pó em pó
- • açúcar de confeitiro para polvilhar

Modo de preparo

Aqueça o forno a 180 °C.

Bata todos os ingredientes no liquidificador até formar uma massa homogênea.

Despeje numa forma de 22 cm de diâmetro untada e polvilhada com fubá.

Leve para assar por cerca de 40 minutos.

Deixe esfriar e desenforme.

Leve à geladeira e, ao servir, polvilhe com açúcar de confeitiro

BOLO QUEIJADINHA DE FUBÁ

- 4 ovos
- 4 xícaras de leite
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres de margarina
- 1/2 xícara de maisena

- 2 colheres de farinha de trigo
 - 1 colher de fermento em pó
 - 1 xícara de fubá
 - 1 pacote de coco ralado
 - 1/2 pacote de queijo ralado
1. Bata no liquidificador, os ovos, o leite, o açúcar e a margarina
 2. Adicione os demais ingredientes e bata até obter uma massa uniforme
 3. Despeje a massa numa forma média, untada e enfarinhada
 4. Coloque em forno preaquecido a 180°C por cerca de 30 minutos

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Obs.: a massa fica muito líquida, mas é pra ficar mesmo, pois fica tipo bom bocado, depois de assado em baixo fica com uma camada de fubá e em cima bem molinho

BOLO QUEIJADINHA DE FUBA

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de leite
- 1 xícara de água
- 1 lata ou caixinha de leite condensado
- 1 pacote de 50 g de queijo ralado tipo pamesao
- 1 xícara de fubá
- 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de coco em flocos
- 1 colher de sopa de fermento pó
- 2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

1. No liquidificador bata os ovos, a margarina e o açúcar, acrescente o leite, a água, o leite condensado, bata mais um pouco, acrescentar o fuba e a farinha de trigo e o queijo ralado, bater e por último o fermento e o coco ralado, não bater muito para manter os flocos do coco, pois fará toda diferença. Untar uma forma retangular média, fica melhor na forma retangular, e levar para assar em forno a 180º graus.

BOLO DE FUBÁ TIPO QUEIJADINHA

COLOCAR NO LIQUIDIFICADOR , PELA ORDEM;

- 4 XÍCARAS DE LEITE,
- 4 OVOS ,
- 1 XÍCARA DE FUBÁ BEM FININHO , TIPO MIMOSO ,
- 1/2 XÍCARA DE FARINHA DE TRIGO,
- 2 XÍCARAS DE AÇÚCAR (NÃO CHEIAS),
- 100 GRAMAS DE MARGARINA (1 TABLETE) OU MANTEIGA (EU PREFIRO),
- 50 GRAMAS DE QUEIJO RALADO (DE PACOTE DE BOA QUALIDADE).

BATER TUDO NO LIQUIDIFICADOR , E , NO FINAL, BEM RAPIDAMENTE , ACRESCENTAR 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO ROYAL .

COLOCAR EM ASSADEIRA UNTADA E ENFARINHADA -APENAS NO FUNDO-(DEIXE PREPARADA)

O FORNO DEVE SER LIGADO APENAS QUANDO FOR COLOCAR O BOLO PARA ASSAR (NUNCA PRÉ-AQUECIDO).

A ASSADEIRA NÃO DEVE SER MUITO GRANDE . A NÚMERO 2 É IDEAL.

OBS: A MASSA É LÍQUIDA , PARA QUE, DEPOIS DE ASSADO ,FIQUE UM CREME POR DENTRO , EXATAMENTE COMO NA FIGURA ILUSTRATIVA.

TENHO CERTEZA QUE IRÃO GOSTAR.

OUTRA RECEITA:

Essa é do "Mais você"

-No liquidificador:

- 3 xícaras de leite
- 3 ovos
- 3 xícaras de açúcar (eu coloco 2 xícaras e meia)
- 1 xícara de fubá
- 3 colheres das de sopa de farinha de trigo
- 2 colheres de manteiga
- 50 gramas de queijo parmesão ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó.

BOLO QUEIJADINHA

xícara medida 240ml

- 1 lata de leite condensado
- 500ml de leite integral
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 3 ovos grandes
- 100g de queijo parmesão ralado
- 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina amolecida
- 1½ xícara de fubá mimoso
- 1½ xícara de açúcar (usei 1¼ xícara)
- 100g de coco ralado seco (usei em flocos)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Pré-aqueça o forno a 200°C.

Unte e polvilhe com fubá uma assadeira. A receita original sugere uma de tamanho 3 (27x40cm) ou um

refratário grande. Eu usei a assadeira 3 e achei que o bolo ficou baixinho. Usaria uma assadeira de bordas altas tamanho 2 (24x35cm) numa próxima oportunidade.

No copo do liquidificador, coloque todos os ingredientes, menos o coco e o fermento. Bata bem por alguns instantes e coloque o fermento. Bata rapidamente e desligue. Acrescente o coco ralado e apenas misture com uma colher. Despeje na assadeira e leve para assar por cerca de 30 minutos. A superfície fica clarinha mesmo.

Espere amornar para provar desta delícia! :

BOLO QUEIJADINHA

- 100g de queijo parmesão ralado
- ☐ 100g de coco ralado
- ☐ 2 colheres (sopa) de açúcar
- ☐ 1 lata de leite condensado
- ☐ 6 colheres de farinha de trigo
- ☐ 4 ovos
- ☐ 2 xícaras (chá) de leite

Calda

- ☐ 1/2 xícara (chá) de água
- ☐ 1 xícara (chá) de açúcar

Bata no liquidificador todos os ingredientes do bolo, começando pelos líquidos, e despeje na forma caramelizada. Leve ao forno, preaquecido em temperatura média, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe esfriar um pouco e desenforme. Sirva gelado.

Calda: Prepare a calda levando ao fogo a água e o açúcar. Mexa sempre até caramelizar. Coloque em uma forma de 20 cm de diâmetro e reserve.

LEIAM TUDO POIS SE FIZER ERRADO PODE AMARGAR SEU BOLO.

Medidas: forma 24

Copo de 250 ml

a receita do bolo é aquela do bolo de laranja. Porque a intenção é deixar ele com gosto bem intenso de Laranja 🍊🍊🍊🍊.

Inicie cortando 2 laranjas em rodela bem fininhas, e importantes ser laranjas já passadas, Aquelas que a casca está fina, lisinha e brilhosa. Pois essas já desenvolveram o suficiente e não obtém em excesso aquela parte branca da Laranja que pode amargar o bolo.

Depois de cortadas em rodela fininhas, reserve.

Caramelo:

1 copo de açúcar

1/2 copo de suco de laranja

Massa:

3 ovo

1, 1/2 copo de açúcar

1/2 copo de óleo

1 copo suco de Laranja

2, 1/2 copo de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento

Modo de preparo: leve o açúcar em uma panela ao fogo até caramelizar. Em seguida adicione o suco de laranja e deixe em fogo baixo até dissolver o açúcar totalmente e formar uma calda em ponto de fio.

Despeje a calda na forma toda, e depois coloque as rodela de laranja. Reserve.

Para a massa: no liquidificador bata os ovos, óleo, suco de laranja, e açúcar por aproximadamente 3 minutos, em seguida adicione a farinha e fermento e bata o suficiente até se misturar.

Adicione a massa na forma caramelizada e leve para assar por aproximadamente 45 minutos até que espetando o palito ele saia limpo.

Desenforme assim que retirar do forno.

Bolo Inglês de coco recheado com Cocadinha cremosa
(Receita Completa na postagem)

Este bolo pesou exato 1,300
não tenho foto dele cortado pois era encomenda.

Receita:

1 1/2 xícaras de farinha de trigo (180 g)

1 xícara de açúcar (180 g)

3 ovos

100 ml de leite de coco

50 gramas de coco ralado

120 gramas de manteiga derretida “1/2 xícara”

1 colher de chá de fermento em pó (cuide aqui pois é 1 colher de chá, vai pouca farinha na receita e é um bolo pequeno)

Unte e enfarinha uma forma tipo bolo inglês ou use desmoldante como eu faço.

Acenda o Forno na temperatura de 180°C,

Numa tigela peneire a farinha e o fermento - reserve

Em outra tigela coloque os ovos e o açúcar e bata bem até ficar um creme fofo e claro, adicione a manteiga derretida e o leite de coco e bata bem, a massa vai começar a firmar, desligue a batedeira e coloque o coco ralado e bata mais um pouco, pare de bater e adicione a farinha peneirada com o fermento aos poucos sempre batendo até terminar a farinha e a massa esteja homogênea.

Vai ficar uma massa firme.

Coloque a massa na forma e espalhe com a ajuda de uma colher.

Leve para assar na mesma temperatura por 40 minutos ou até que enfiando um palito na massa ele saia limpo.

Recheio

-- Cocadinha Cremosa - (Usei meia receita)

Ingredientes

300 g de Coco ralado seco

1 lata de Leite condensado

200 ml de Leite de coco

100 g de Açúcar refinado

20 g de Manteiga sem sal

200 g de Creme de leite

Modo de preparo

Em uma panela média e de fundo grosso, coloque o coco ralado, o leite condensado, o leite, o açúcar e a manteiga e misture bem.

Leve a panela ao fogo baixo, mexendo sempre com uma espátula, até formar um doce em ponto de colher (cerca de 15 minutos).

Por último junte o creme de leite e misture até

incorporar as duas partes.
Utilize depois desse passo.

Consumir este recheio em até 5 dias.
Rende quase 1 quilo de recheio

Cobertura:
200 ml de chantilly batido
100 g de coco ralado grosso

Frutas para enfeitar -- usei umas uvinhas que tinha aqui mas você poderá usar outras frutas ou apenas coco ralado ou em fitas

Calda
200 ml de leite de coco
1/2 cx de leite condensado

Misture tudo e leve a ferver, reserve

Montagem:
Monte o bolo na própria forma que foi assado.
Forre com filme pvc deixando bastante filme nas bordas, corte a massa em 3 fatias no sentido do comprimento, coloque uma fatia na forma forrada e umedeça com uma parte da calda, coloque a metade do recheio, mais outra parte da massa, mais uma parte de calda, outra metade do recheio, a última parte da massa e a outra parte da calda. Cubra toda a forma com o filme e leve a gelar, por umas 4 horas, tire da geladeira, abra o filme pvc e vire a forma num prato ou bandeja, retire o plástico e cubra todo o bolo com um pouco de chantilly e depois confeite como preferir e enfeite com coco ralado e uva ou a fruta que você quiser

BOLO DE BETERRABA

4 ovos...1 xícara de óleo...2 xícaras de açúcar..2 xícaras de farinha de trigo 2 beterraba média e 1 colher de fermento....bater os ovos a beterraba e o óleo..depois em uma tigela misture a farinha eo açúcar eo fermento coloque p assar 45

BOLO D NESCAU

(Receita nesta postagem)

Este bolo fiz para minha neta, não vendo bolo feito com Nescau, ela me pediu tanto que queria um bolo de Nescau, então fiz

Ingredientes:

3 xícaras das de chá de farinha de trigo (360 g)
2 xícaras das de chá de açúcar (360 g)
1 xícara das de chá de leite morno (240 ml)
3 ovos
1 xícara de achocolatado Nescau (90 g)
1/2 xícara das de chá de óleo (100 ml)
1 colher de sopa de fermento em pó
1/2 colher rasa das de chá de bicarbonato de sódio (serve para deixar o bolo mais escurinho)

Preparo:

Numa tigela coloque a farinha o açúcar, o Nescau, o fermento em pó, e o bicarbonato bem peneirados.
No liquidificador coloque, os ovos, o leite morno, e o óleo, bata bem e derrame por cima dos ingredientes que estão

na tigela, mexendo bem até ficar bem misturadinho.
Coloque em uma forma(usei a de tamanho 25 x 10) untada e enfarinhada.
(Ou use desmoldante)
E asse na temperatura de 180° por uns 45 minutos,mas isso depende do forno.

Cobertura - Ganache

1 cx de creme de leite (200ml)
400 g de chocolate meio amargo picadinho

Aqueça o creme de leite fresco sem deixar ferver e em seguida coloque o chocolate picado, mexendo bem até dissolver por completo.
Cubra o bolo e enfeite como preferir





Bolo Paçoquita

Receita

3 ovos
 1 copo de açúcar
 3/4 copo de óleo
 1 copo de leite
 2 copo de farinha
 5 paçoças rolhas esfareladas
 1 colher de fermento

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo e leite por aproximadamente 3 min. depois adicione a farinha, paçoça e fermento e bate apenas o suficiente para misturar.

Calda:

1 lata de leite condensado
 1 caixa de creme de Leite
 5 paçoças rolhas esfareladas.

leve todos os ingredientes ao fogo baixo e deixe ferver ate fôr um brigadeiro cremoso

Despeje no bolo e polvilhe com paçoças esfareladas a gosto.



Bolo de Coco Gelado

3 ovos.
 3/4 copo de óleo.
 1 copo de açúcar.
 1 copo de leite.
 2, 1/2 copo de farinha.
 50 gr de coco ralado.
 1 colher cheia de fermento.

Bata as claras em neve e reserve.

Depois Bata os ovos, óleo, leite açúcar, farinha, coco e fermento. Por último misture as claras delicadamente com uma espátula.

Leve para assar em forma untada.

Se for fazer nas marmitinhas de 220 gr, não precisa untar e coloque um dedo abaixo da metade pois ele cresce bastante essa massa.

Rende em média 13 marmitinhas de 220 gr.

Cobertura.

1 leite condensado.
 1 leite de coco
 3 medidas de leite. (Caixinha do leite condensado)
 1 colher cheia de maizena diluído em meio copo de leite.

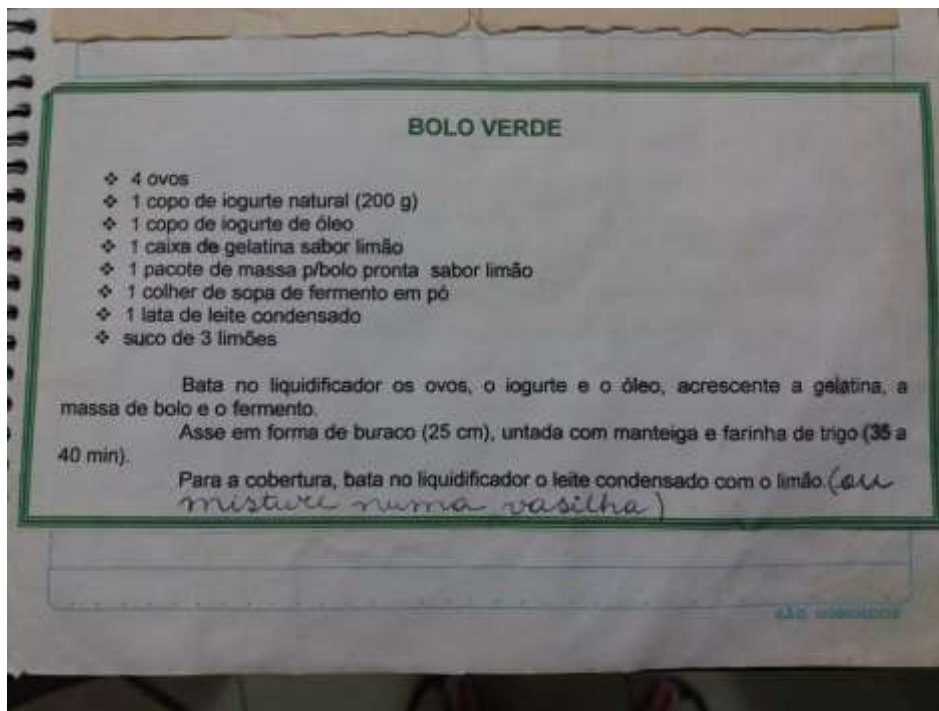
Reserve metade dessa calda para regar o bolo ou marmitinhas antes de colocar a maizena. Faça bastante furos com o bolo ainda quente e molhe com a calda.

Restando pouco menos da metade da calda, leve ela ao fogo com a maizena diluída deixando engrossar um

pouco.

Por último Despeje no bolo e finalize com coco em flocos...

Se for fazer em pedaços e embrulhar no papel alumínio, Deixe na geladeira de um dia para o outro, corte em pedaços, passe no coco e embrulhe



BOLO DE GELATINA

3 Ovos
- 3 Colheres de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo com fermento
- 1 xícara de leite
- 1 caixa de gelatina - sabor de sua preferência (eu usei gelatina com sabor cereja)

Como

fazer:

1) Misture as gemas, a margarina e o açúcar numa vasilha e bata até ficar homogêneo. 2) Acrescente a farinha de trigo e o leite. Misture bem! 3) Numa outra vasilha, bata as claras em neve e depois acrescente o pó da gelatina. 4) Misture o pó da gelatina com as claras em neve e depois junte com a massa. 5) Unte a forma com margarina e farinha de trigo. 6) Leve ao forno pré aquecido e deixe assar por aproximadamente 35 minutos (temperatura baixa).

(Dica: Quando for pré aquecer o forno use temperatura baixa para evitar que a massa sofra um impacto térmico muito grande e acabe não crescendo como deveria) 7) Se desejar, ponha cobertura de chocolate. Hummmm... Delícia!

Bolo de Gelatina

Esse bolo é garantia de sucesso em ocasiões especiais. Delicioso!

Ingredientes

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 250 gramas de margarina sem sal
- 6 gemas
- 6 claras
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 e ½ xícara (chá) de leite
- 1 caixa de gelatina em pó sabor morango
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Morangos higienizados

- Geleia de morango ou geleia de brilho

Modo de Preparo

1. Unte uma forma redonda de 35 cm de diâmetro. Reserve.
2. Pré aqueça o forno a 180°C por 15 minutos.
3. Na batedeira, bata as claras em neve. Reserve.
4. Também na batedeira (em outra tigela), bata as gemas, o açúcar e a margarina até obter uma consistência fofa.
5. Acrescente a farinha de trigo e a maisena peneiradas juntas, alternando com o leite.
6. Adicione a gelatina e o fermento e bata o suficiente para homogeneizar a mistura.
7. Desligue a batedeira e acrescente as claras em neve misturando delicadamente.
8. Coloque na forma e leve ao forno para assar por aproximadamente 35 minutos.
9. Decore com morangos cobertos pela geleia.

Dicas de Mãe

Rendimento aproximado de 20 porções.

Se preferir, decore a borda do bolo com coco seco ralado.

BOLO COM PÓ 'RA PUDIM

- 3 xícaras (de 200 ml) de farinha
 - 3 xícaras (de 200 ml) de açúcar
 - 5 ovos
 - 1 xícaras (de 200 ml) de óleo
 - 1 xícaras (de 200 ml) de leite
 - 1 caixinha de pudim de sua preferência, eu fiz com o de floresta negra
 - 1 colher de chá de fermento
1. Bater as gemas com o açúcar e o pó do pudim até ficar cremoso
 2. Juntar a farinha, o óleo, o leite e o fermento e bater bem
 3. Adicionar as claras, previamente batidas,
 4. Levar ao forno, pré-aquecido à 180°, em forma untada e polvilhada, durante 1 hora e 15 minutos

Bolo Inglês com Pudim de Baunilha

- ☐ 6 unidades de ovo
- ☐ 200 gr manteiga
- ☐ 1 1/2 copos de açúcar
- ☐ 2 1/2 copos de farinha de trigo
- ☐ 1 pacote de mistura para pudim sabor baunilha

- ☐ casca de limão a gosto
- ☐ 1 colher (chá) de fermento químico em pó

Num recipiente grande, junte a farinha, o pó para pudim e o fermento. Reserve. Depois, bata a manteiga com 1 copo de açúcar até ficar um creme. Junte 2 ovos, 1 de cada vez, batendo bem após cada adição. Feito isso, incorpore os ingredientes secos e a casca ralada, mexendo levemente até ficar uma massa lisa. Por último, bata os ovos restantes na taça da batedeira em alta velocidade até espumar e clarear (5 minutos), juntando o 0.5 copo de açúcar restante e batendo até incorporar. Agregue os ovos batidos ao bolo e mexa delicadamente, apenas para unir os ingredientes.

1. 2.

Despeje a massa numa forma de anel ou de bolo inglês, untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido e asse em fogo baixo por 50 minutos ou até que, espetando um palito na parte mais alta do bolo, ele saia limpo.

Bolo que vai pudim em pó junto

Ingredientes:

1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
 1 Colher de sopa de Pó Royal
 1 Pacote de pudim de Chocolate
 1 Pacote de Pudim de Baunilha - ou de sua preferencia
 100g de margarina
 1/2 xícara de chá de açúcar
 2 ovos
 1/2 xícara de chá de leite

Modo de Preparo:

Peneire juntos a farinha, o Pó Royal e o pó para pudim sabor baunilha.
 Bata em creme a manteiga com o açúcar. Acrescente os ovos, um de cada vez, batendo sempre.
 Junte os ingredientes secos, alternando-os com o leite.
 Bata bem.
 Coloque em forma média, untada e enfarinhada, e asse em forno moderado (190° C) por 20 a 25 minutos. Retire da forma enquanto morno.

BOLO DE MILHO

Receita

1lata de milho
 1lata de açúcar (usei a lata de milho como medida).
 1lata de milharina
 1/2 lata de óleo
 1 lata de leite
 3ovos
 100g de coco ralado.
 1colher (sopa) de fermento em pó.

Modo de preparo

No liquidificador põe os ovos, o milho, o açúcar, o óleo e o leite, bata por uns 3min. Coloque a milharina e bata mais um pouco, acrescente o coco e o fermento bata só pra misturar. Ai é só colocar na forma untada e enfarinhada e levar pra assar em forno pré aquecido em 180°, até q espetando um garfo esse saia limpo está pronto

BOLO COM PÓ DE SORVEE

INGREDIENTES

4 claras
4 gemas
2 xícaras de açúcar
2 colheres de manteiga ou margarina
1 colher cheia de emulsificante
1 colher de pó para sorvete de creme ou de sua preferência
1 xícara de leite
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher cheia de fermento em pó
margarina e farinha para untar e polvilhar a forma

MODO DE PREPARO

- ° - Na batedeira, coloque as claras e bata até ficar em neve. Reserve.
- ° - Bata as gemas, o açúcar e a manteiga até ficar um creme clarinho.
- ° - Coloque o emulsificante e o sabor e bata até dobrar a quantidade da massa.
- ° - Adicione o leite e a farinha, bata lentamente e desligue a batedeira.
- ° - Coloque, em uma tigelinha, um pouco da massa, o fermento em pó e misture.
- ° - Jogue essa mistura na massa do bolo e mexa, incorporando-a.
- ° - Despeje na forma e leve a assar em forno preaquecido a 180°C.

BOLO COM GELATINA

- 2 xícaras (chá) de açúcar
 - 3 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
 - 1 xícara (chá) de óleo
 - 3 ovos, ligeiramente, batidos
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - 2 caixinhas de gelatina sabores cítricos (abacaxi, limão, pêssego etc)
 - 1 xícara de água fervendo
1. Em uma vasilha, misture a farinha de trigo peneirada, o açúcar e o fermento
 2. Mexa
 3. Junte o óleo, os ovos mexendo até obter uma massa homogênea
 4. Dissolva a gelatina na água quente e misture na massa até incorporar bem
 5. Coloque em fôrma média com buraco no meio, untada e enfarinhada
 6. Asse em forno pré-aquecido à 180°C por, aproximadamente, 45 minutos

MANÉ PELADO:

- 1 prato fundo de mandioca crua ralada no ralo grosso
- ½ prato fundo de queijo Minas ralado ou esfarelado
- ½ prato fundo de coco ralado
- 4 ovos inteiros
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 200 ml de leite de coco

- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Misture, em uma grande tigela, a mandioca, o queijo, o coco ralado, os ovos, a margarina, o açúcar e o leite de coco. Quando a massa estiver homogênea, incorpore o fermento e mexa lentamente. Despeje a mistura em uma assadeira previamente untada e leve ao forno médio por 25 a 40 minutos. Tire antes de a massa ficar seca e completamente cozida por dentro. O ideal é que fique bem úmida

MANÉ PELADO: 1 quilo de mandioca crua ralada e espremida no pano de prato

100 gramas de coco ralado seco ou fresco

200 gramas de queijo ralado

2 xícaras (chá) de açúcar

4 ovos

2 colheres (sopa) de manteiga

½ xícara (chá) de leite

Modo de Preparo

Em um bowl, misture todos os ingredientes até ficar uma massa homogênea. Unte uma assadeira com manteiga e açúcar. Transfira a massa para a assadeira e leve ao forno médio 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até estar assado por completo.

BOLO BOM BOM

- PÃO-DE-LÓ DE CHOCOLATE
- 8 claras
- 8 gemas
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- ½ xícara (chá) de água
- ½ xícara (chá) de óleo
- 3 xícaras e ½ (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- RECHEIO:
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de (sopa) de manteiga sem sal
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 lata de creme de leite
- 2 caixas de morango limpos, secos e sem talos, cortados ao meio se forem grandes
- COBERTURA / GANACHE DE CHOCOLATE:
- 250GR Chocolate ao Leite
- 250GR Chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 caixinha de Toddynho (ou similar) para molhar o bolo

COMO FAZER BOLO BOMBOM DE MORANGO COM BRIGADEIRO BRANCO

MODO DE PREPARO:

1. PÃO-DE-LÓ
2. Bata as claras em neve.
3. Acrescente as gemas e bata por 10 minutos.
4. Acrescente o açúcar e bata por mais 15 minutos.
5. Em outra vasilha misture o chocolate em pó, a água e o óleo.
6. Vá acrescentando na massa alternando com a farinha e o fermento.
7. Leve para assar em assadeira 30 cm de diâmetro.
8. Coloque em forno 180 graus.
9. Coloque para assar. Depois de 40 minutos espete um garfo. Se sair seco, é porque o pão-de-ló está pronto

10. Deixe esfriar.
11. Com a ajuda de uma faca, tire o miolo preservando as laterais e o fundo com cerca de 2 ou 3 dedos de massa.
12. RECHEIO
13. Coloque todos os ingredientes, menos o morango, na panela. Mexer até dar o ponto de brigadeiro (quando desgruda do fundo da panela)

MONTAGEM:

15. Tire partes do interior do bolo, cavando, fazendo um buraco.
16. Umedeça com o Toddyinho e em seguida preencha o interior do bolo com o brigadeiro branco e também os morangos, de maneira que fique um pouco de brigadeiro + Morango + brigadeiro por cima
17. COBERTURA DE GANACHE:
18. Derreta os chocolates em banho Maria ou no micro-ondas (parando para mexer a cada 30 segundos). Depois de derretido, acrescente o creme de leite
19. Mexa bem, até ficar homogêneo e deixe esfriar
20. Quando estiver frio, passe por cima do bolo.
21. Provavelmente vá sobrar um pouco de ganache. Use um saco de confeiteiro e solte sua criatividade para decorar o bolo

BOLO BOMBOM

Montagem

- ☐ bolo pão-de-ló
- ☐ brigadeiro de leite ninho com morangos
- ☐ ganache de chocolate

Recheio

- ☐ 1 lata de leite condensado
- ☐ 2 colheres (sopa) de leite em pó
- ☐ 1 colher (sopa) de manteiga
- ☐ 1/2 lata de creme de leite sem soro
- ☐ 1 caixinha de morango (pode colocar menos ou mais se quiser)

Pão-de-ló

- ☐ 5 claras
- ☐ gemas
- ☐ 2 xícaras (chá) açúcar
- ☐ 1 + 3/4 xícara (chá) de farinha de trigo sem fermento
- ☐ 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- ☐ 3/4 xícara (chá) leite

-  1 colher (sopa) de fermento em pó

Ganache de chocolate

-  1 1/2 xícara (chá) de chocolate ao leite
-  1 lata de creme de leite sem soro

Montagem

1. 1.
Retire o bolo do forno.
2. 2.
Desenforme assim que esfriar.
3. 3.
Com uma faca, faça um círculo no meio do bolo e retire o miolo.
4. 4.
Corte os morangos ao meio.
5. 5.
Enxugue-os com papel toalha para retirar o excesso de umidade.
6. 6.
Misture os morangos no brigadeiro branco.
7. 7.
Coloque o recheio no centro do bolo.
8. 8.
Tampe o centro do bolo.
9. 9.
Passe uma camada de ganache de chocolate para cobrir o bolo.
10. 10.
Faça outra camada de ganache.
11. 11.
Enfeite com confeitos de chocolate.

12. 12.

Sirva em seguida.

Recheio

1. 1.

Em uma panela, despeje o leite condensado, manteiga e leite em pó.

2. 2.

Mexa até ficar em ponto de brigadeiro e desgrudar da panela.

3. 3.

Acrescente o creme de leite e mexa até ficar uniforme.

4. 4.

Reserve.

Pão-de-ló

1. 1.

Bata as claras em neve até triplicarem de tamanho.

2. 2.

Acrescente as gemas e o açúcar.

3. 3.

Continue batendo.

4. 4.

Altere os ingredientes secos com os molhados: farinha, leite e chocolate em pó.

5. 5.

Faça este procedimento até finalizar os ingredientes.

6. 6.

Por último, acrescente o fermento.

7. 7.

Unte uma forma média redonda com manteiga e chocolate em pó.

8. 8.

Despeje a massa na forma.

9. 9.

Leve para assarem forno a 180°C de 30-35 minutos.

Ganache de chocolate

1. 1.

Derreta o chocolate em banho-maria.

2. 2.

Assim que derreter completamente, acrescente o creme de leite.

3. 3.

Reserve.

- BOLO DE CANELA E ERVA DOCE: 1 colher (café) de erva doce

- ☐ 1 colher sobremesa de canela

- ☐ 1 xícara(chá) de açúcar

- ☐ 6 ovos

- ☐ 1 xícara (chá) de farinha

1. 1.

Bata na batedeira os ovos um a um batendo bem na velocidade 4 e vá adicionando o açúcar aos poucos.

2. 2.

Ainda batendo adicione a canela, a erva doce e a farinha.

3. 3.

Pré-aqueça o forno a 180° C e unte uma forma de buraco.

4. 4.

Despeje a mistura na forma e leve ao forno por 40 min.

Ele fica bem fofinho e o cheirinho que fica na casa é ótimo. É um bolo bem simples excelente para um chá da tarde.

Recheio

- ☐ 1 colher (café) de sal
 - ☐ 1 colher (chá) de café solúvel em pó
 - ☐ 3/4 de xícara (chá) de açúcar cristal (150 g)
 - ☐ 350 g de rapadura quebrada em pequenos pedaços
 - ☐ 1 litro de leite integral
 - ☐ Doce de leite:
 - ☐ Finalização:
 - ☐ 150 g de xerém (castanha de caju moída)
-

Bolo

- ☐ 3 colheres (sopa) de margarina (60 g)
- ☐ 1 xícara (chá) de leite gelado (240 ml)
- ☐ 3 ovos
- ☐ 1 embalagem de Mistura para Bolo Paçoca Fleischmann

Recheio

1. 1.

Em uma panela larga, misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixíssimo. Assim que o leite reduzir pela metade, mexa constantemente até que fique com consistência cremosa, com ponto de brigadeiro. Passe o doce imediatamente para uma vasilha limpa e seca e deixe esfriar. É importante não mexer ou bater o doce que chegou à consistência desejada para que não cristalize.

2. 2.

Finalize o bolo:

3. 3.

Desenforme o bolo sobre uma tábua e, com a ajuda de uma faca de serra, divida-o ao meio no sentido do comprimento.

4. 4.

Espalhe o doce de leite sobre uma das camadas de bolo e disponha sobre ele a outra metade. Cubra o bolo e leve à geladeira por 10 minutos para que o doce assente na massa.

5. 5.

Despeje o xerém em um prato raso. Corte o bolo em quadrados de 5 x 5 cm e umedeça as laterais com água ou leite, utilizando as mãos ou um pincel culinário. Encoste as laterais de cada

quadrado no xerém para dar acabamento. Se preferir, espalhe um pouco de doce de leite na superfície também. Reserve em geladeira até o momento de servir.

Bolo

1. 1.

Comece preparando o bolo:

2. 2.

Bata a mistura para bolo, os ovos, o leite e a margarina em uma batedeira em velocidade média por cerca de 5 minutos, ou até ficar homogêneo. Passe a massa para uma assadeira retangular (23 x 33 cm) untada e enfarinhada. Leve ao forno (180 °C) e asse por 40 minutos, ou até que, ao espetar um palito no centro da massa, este saia limpo e seco. Retire a assadeira do forno e deixe esfriar sobre uma grade.

O doce de leite deve ser feito em uma panela larga para que a evaporação seja mais rápida, agilizando o preparo. Essa receita foi inspirada no bolo pé de moleque típico de Pernambuco. Sirva-o como prenda em festas juninas

Bolo de Pamonha



1 lata de milho

- ☐ 3 ovos
- ☐ 160 gr de farinha de milho
- ☐ 250 gr de açúcar
- ☐ 180 gr de farinha de trigo
- ☐ 280 ml de leite
- ☐ 120 ml de óleo de milho
- ☐ 1 pacote de coco ralado unido
- ☐ 1 pitada de sal
- ☐ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ☐ 1 xícara (chá) de requeijão

1. 1.

No liquidificador bata o milho, ovos, farinha de milho, açúcar, 3 colheres da farinha de trigo, leite, óleo, coco ralado e sal.

2. 2.

Coloque a mistura batida em uma tigela.

3. 3.

Peneirar a farinha de trigo restante e misturar bem.

4. 4.

Junte o fermento em pó delicadamente.

5. 5.

Coloque em uma forma de furo no meio untada e polvilhada com farinha de trigo.

6. 6.

Adicione sobre a massa colheres do requeijão espaçadamente.

7. 7.

Assar em forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 45 minutos ou até ficar dourado.

Bolo Gelado de Abacaxi com Leite Condensado

- ☐ 05 ovos
- ☐ 1 ½ xícara de chá de farinha de trigo
- ☐ 01 xícara de chá de açúcar
- ☐ ¼ de xícara de chá de suco concentrado de abacaxi
- ☐ 03 colheres de sopa de óleo
- ☐ ½ xícara de chá de amido de milho
- ☐ 01 colher de sobremesa de fermento em pó

Recheio

- ☐ 01 abacaxi (fruta fresca) batida no liquidificador
- ☐ 01 xícara de chá de água
- ☐ 01 xícara de chá de açúcar

Creme

- ☐ 01 lata de leite condensado
- ☐ ½ lata de leite
- ☐ 02 colheres de sopa de amido de milho

- ☐ 02 gemas

Calda

- ☐ 01 xícara de chá de leite
- ☐ 200 ml de leite de coco
- ☐ 01 colher de sopa de açúcar

Cobertura

- ☐ 02 claras
- ☐ 02 colheres de sopa de açúcar
- ☐ 01 lata de creme de leite
- ☐ 01 coco ralado ou 200 g de coco fresco

1. 1.

Bata as claras e reserve.

2. 2.

Bata as gemas com o açúcar até dobrar de volume e acrescente o suco concentrado e o óleo.

3. 3.

Desligue a batedeira e acrescente os demais ingredientes delicadamente.

4. 4.

Leve a massa para assar em forma untada e polvilhada em forno aquecido a 180 graus até a massa ficar dourada.

Recheio

1. 1.

Leve o abacaxi para cozinhar com a água e o açúcar até reduzir bem o líquido.

Creme

1. 1.

Bata no liquidificador todos os ingredientes e leve para cozinhar até formar um creme. Reserve.

Calda

1. Misture todos os ingredientes e regue o pão-de-ló.

Cobertura: Bata as claras em neve com o açúcar.

Montagem :Forrar uma forma com papel alumínio, salpicar coco ralado e uma camada de pão-de-ló umedecida com a calda. Despejar o creme de abacaxi, o creme de leite condensado e novamente o pão-de-ló umedecido. Colocar a cobertura e salpicar coco ralado. Levar para gelar de um dia para o outro.Cortar em pedaços e embalar em papel alumínio e deixar refrigerado.

Bolo Gelado de Coco com Suco de Laranja

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

Recheio

- ☐ 1 garrafinha de 200 ml de leite de coco
- ☐ 1 embalagem de 50 g de coco ralado
- ☐ 1 lata de leite condensado
- ☐ 1 xícara de chá de suco de laranja
- ☐ 2 claras
- ☐ 1 envelope de gelatina em pó sem sabor de 12g
- ☐ 1 xícara de chá de água

Bata as claras em neve, junte o açúcar e as gemas, continuando a bater.Acrescente a farinha e o fermento peneirados juntos, alternando com o suco de laranja.Misture bem coloque em uma forma redonda, desmontável, untada e enfarinhada, e asse em forno pré aquecido e moderado.Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar.Retire o aro da forma e divida em três camadas.

Recheio: Deixe a gelatina de molho na água por 5 minutos, depois leve ao fogo até dissolver. Reserve.Bata no liquidificador o leite de coco, o leite condensado, o suco de laranja, a metade do pacote de coco ralado, e a gelatina reservada.Bata as claras em neve e adicione à mistura, mexendo delicadamente.Leve à geladeira até endurecer.Recheie o bolo reservando um pouco para a cobertura.Recoloque o aro, na forma, cubra com o restante do recheio, deixando que caia pelas laterais.Leve à geladeira por 3 horas.Retire da forma, coloque num prato e polvilhe com o coco reservado e enfeite.

Bolo de Laranja com Casca

- ☐ 1 unidade de laranja
- ☐ 3 unidades de ovo

- ☐ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ☐ 1 xícara (chá) de Óleo de milho
- ☐ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ☐ 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Cobertura

- ☐ 1 unidade de laranja
- ☐ 1/2 xícara (chá) de açúcar
- ☐ 1 colher (sopa) de leite

Junte no liquidificador a laranja com a casca picada (tire o pavo central e as sementes), os ovos, o açúcar e o óleo. Bata bem. Despeje numa vasilha e adicione a farinha e o fermento. Misture bem. Coloque em forma untada e enfarinhada e asse em forno médio e pré-aquecido.

Cobertura: Misture o suco da laranja com o açúcar e o leite. Despeje sobre o bolo ainda quente

Bolo de Maçã com Casca

- ☐ 3 ovos
- ☐ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ☐ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ☐ 4 maçãs
- ☐ 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
- ☐ Canela em pó a gosto para polvilhar

1.

Descasque as maçãs e corte-as em cubinhos, reserve com canela e açúcar.

1. 2.

Bata no liquidificador os ovos, as cascas da maçã e o açúcar.

2. 3.

Em uma tigela coloque a farinha e o fermento e misture a massa feita no liquidificador juntamente com as maçãs picadinhas e polvilhe com açúcar e canela.

3. 4.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno por 30 a 40 minutos

BOLO DE MAÇÃ DE LIQUIDIFICADOR - O MELHOR DO MUNDO

- 2 xícaras de farinha de trigo
 - 2 xícaras de açúcar
 - 1 colher de sopa de fermento em pó
 - 1 colher de sopa de canela em pó
 - 1 pitada de sal
 - 3 ovos
 - 3 maçãs grandes
 - 1 xícara de óleo vegetal
1. Unte e polvilhe com farinha um tabuleiro médio (23×35), ou uma fôrma de buraco no meio
 2. Em uma tigela grande, peneirar a farinha e o açúcar
 3. Juntar os demais ingredientes secos
 4. Reservar
 5. Descascar as maçãs, reservando as cascas
 6. Picar em cubinhos
 7. Bater no liquidificador os ovos, o óleo e as cascas da maçã
 8. Juntar essa mistura na tigela com os ingredientes secos e misturar delicadamente
 9. Junte as maçãs picadas, misture e despeje na assadeira
 10. Asse por cerca de 40 a 50 minutos em forno médio
 11. Depois de pronto polvilhar açúcar e canela

Bolo formigueiro de laranja com maracujá

Receita válida para um bolo pequeno
massa

7 ovos (separados clara da gema)

1 chav. De açúcar

1/2 chav. De óleo

200ml de sumo de laranja

200ml sumo de maracujá sem as sementes

2 e 1/2 de farinha de trigo

3 colherinhas de fermento

Claras em castelo

3 colheres de chocolate granulado

Calda:

Restante sumo da massa de laranja e maracujá (com sementes)

Açúcar

Modo de preparar é igual a um chiffon de laranja só que misturas os 2 sumos (laranja e maracujá sem semente) e colocas na massa.

E depois de colocar o fermento e as claras em neve adiciona o chocolate granulado.

Levas ao forno pré aquecido 180.C

Nb: resta um pouco do sumo p a calda

Calda

Numa panela aquecida coloque

Restante do sumo da massa mas com as sementes de maracujá e açúcar mexe até formar uma calda densa. Adicione no bolo já frio

[Receita] Validade desse pão 2 DIAS! Se der...rs

Delicioso! - Pão Bolo - Fácil demais!!!

600 ml de leite

3 ovos

1 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

1 colher de sopa de sal

2 tabletes de fermento para pão (15 gr cada)

1 kg de farinha de trigo

Liquidifique o leite com os ovos, o açúcar, o óleo, o sal, e o fermento. Numa bacia a farinha de trigo e envolva a mistura do liquidificador com uma colher. Forma 28 cm x 40 cm, coloque toda a massa, e deixe descansar por mais ou menos 2 hs, e asse em forno 180º até dourar.

*Não fica gosto de fermento...

Bolo mesclado de fubá com chocolate

e cobertura 2 brigadeiros

(Testado e Aprovado - Mais um bolo da Casa da Vovó Lidia.)

Massa:

150 Grama(s) Delícia Supreme Tablete Culinário(margarina)

4 Ovos (gemas e claras separadas)

1 e 1/2 Xícara(s) Açúcar (240 g)

2 Xícara(s) Fubá

1 Xícara(s) Farinha de trigo (120 g)

1 Xícara(s) Leite de coco (200 ml)

50 g de coco ralado fino

1 Colher(es) de Sopa Fermento em pó

1/2 Xícara(s) Chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Remova o papel que envolve os tabletes (1 e 1/2), corte-os em pedaços e coloque-os na tigela da batedeira. Adicione as gemas, o açúcar e bata por 3 a 5 minutos, em velocidade alta, ou até obter um creme esbranquiçado e leve.

Misture aos poucos o fubá, a farinha de trigo, o leite de coco e o fermento.

Por último, bata as claras em neve e acrescente-as aos poucos à massa. Coloque $\frac{3}{4}$ da massa em uma forma com furo central (22 cm de fundo) untada e enfarinhada. (usei desmoldante caseiro)

Ao restante da massa, acrescente o chocolate em pó, misturando bem.

Despeje a massa com o chocolate sobre a massa branca e, com um palito, faça movimentos circulares suaves, para formar o efeito mesclado.

Leve a forno pré-aquecido (180º) por 45 minutos

ou até que, ao espetar um palito de madeira, ele saia sequinho.

Cobertura:

Brigadeiro branco

1 cx de leite condensado (395 g)

1 colher de sopa bem cheia de margarina

1/2 cx de creme de leite(100 g)

Brigadeiro preto

1 cx de leite condensado (395 g)

1 colher de sopa bem cheia de margarina

2 colheres de sopa de chocolate em pó

Preparo da cobertura

Brigadeiro branco: Misture tudo e leve ao fogo mexendo sempre até ficar um brigadeiro mole. tire do fogo e misture o creme de leite

Brigadeiro preto: Misture tudo e leve ao fogo mexendo sempre até ficar um brigadeiro mole, Tire do fogo e misture o creme de leite.

Cubra o bolo depois que ele estiver frio, cubra com o brigadeiro preto intercalando com o branco

BOLO BNANA: 3 ovos

1 copo de açúcar

1/2 copo de óleo

3 bananas nanica

1 copo de leite

2 copos de farinha de trigo

1 colher de canela opcional

No liquidificador bata os ovos o açúcar o óleo e as bananas a canela e o leite por 3 minutos coloque a farinha o fermento só pra misturar coloque metade na forma e rodela de bananas no meio da massa coloque o restante da massa se quiser coloque banana em cima salpique canela e açúcar por cima criará uma Crostinha delícia

essa receita é da minha avó polonesa kkk 4 ovos..2 copos nao muito cheio de açúcar ,3 copos de farinha de trigo 1/2 copo de leite morno 3 colheres de manteiga ,1 colher de fermento,canela em e as frutas

: Bate as claras em neve ,adiciona as gemas ,o açúcar e a manteiga deixa bater bem..junta o leite é só meio copo ,a farinha ,canela e o fermento

O segredo da Cuca e que ela não fica uma massa muito mole e nem muito doce ...ela fica uma massa firme própria pra tomar café

Corte as frutas banana com maçã ou só banana ou se quiser use goibada ...faz uma farofinha :5 colheres de farinha e umas 4 de açúcar e umas 2 de margarina e a canela ...mistura bem cobre e ta pronto. As frutas são em pedaços em cima da massa

Bolo pudim especial da Lari

Pudim de Chocolate

Ingredientes

1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite de vaca

3 ovos

5 colheres (sopa) de chocolate em pó (não pode ser achocolatado) ou 3 de cacau puro.

Açúcar para caramelizar a forma

Modo de fazer

Caramelize uma forma grande com furo central de 24 cm de diâmetro X 8 cm de altura, ou duas formas medias tamanho 18cm.

Eu faço caramelo a parte e depois despejo na forma espalhando bem pelas laterais também.

Bata os ingredientes do pudim no liquidificador. Despeje na forma caramelizada.

Bolo de Cenoura:

Ingredientes:

2 ovos

1 cenoura

1/2 xícara de óleo

1 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

1 1/2 colher (chá) de fermento em pó

Modo de preparo:

Bata no liquidificador a cenoura, ovo e óleo. Junte em uma tigela com a farinha, fermento e açúcar, misture bem. Coloque sobre o pudim batido.

Não se desespere nessa hora, pois vai misturar tudo mesmo!...Depois acontece uma mágica! Leve para assar, forno a 180° graus, pré-aquecido em BANHO MARIA. Já vi pessoas assando direto no forno, mas essa foto que vocês estão vendo, não foi feito assim. Depois de 1 hora, faça o teste do palitinho e se ainda não tiver pronto, comece a acompanhar.

O segredinho (bom, posso chamar de dica valiosa) é o tempo de forno que poderá variar dependendo de cada modelo. O importante é colocar um palito e sair limpo (o meu bolo ficou 1:10 h no forno) e desenformar depois de frio (bem moinho, na verdade). Mas não faça isso colocando direto na geladeira, lembre-se que não é só pudim que tem na forma e o bolo poderá solar. O ideal é deixar esfriar naturalmente, em cima da pia ou bancada, e só depois de desenformado (frio), levar para geladeira.

BOLO DE GELATINA DE UVA

Ingredientes:

3 ovos

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar (Usei 1/2 xic e ainda ficou bem doce)

1 xícara de óleo (usei 1/2 xícara)

2 caixas de gelatina de uva ou outro sabor de sua preferência

1 xícara de água fervente para dissolver a gelatina

1 colher de sopa de fermento em pó

Preparo:

Em um recipiente, misture a farinha, o açúcar e o fermento. E peneire bem. Dissolva as gelatinas na água fervente, mexendo bem para misturar.

No liquidificador, misture o óleo, os ovos e a gelatina (já dissolvida em água quente). Bata bem.

Misture os ingredientes dos dois recipientes delicadamente.

Unte e enfarinhe uma forma redonda de cone no centro (usei desmoldante caseiro) e coloque a massa e leve ao forno médio (180° por cerca de 45 minutos, até dourar).

Creme da Cobertura:

1 leite condensado

2 colheres de sopa bem cheia de pó saborizante para sorvete sabor uva ou pó para sobremesa sabor uva da Mavalério (poderá usar 1 sachê de suco em pó sabor uva)

Modo de preparo

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e bata bem. Logo ele fica bem firme, daí é só utilizar como cobertura.

BOLO DE FUBÁ COM QUEIJO: bolo de fuba pra todas que pediu : 3 OVOS 2 XÍCARAS DE AÇÚCAR 2XÍCARAS DE FUBA 3COLHERES DE TRIGO 1/2 DE COPO AMERICANO DE ÓLEO 1 COPO AMERICANO DE LEITE 1COLHER DE FERMENTO DEPOIS DE COLOCAR A MASSA NA FORMA COLOCAR PEDAÇOS DE QUEIJO MINEIRO EM QUADRADOS.

BOLO DE MILHO MACIO

- 2 latas de milho verde
 - 3 ovos
 - 3/4 de xícara de leite
 - 1/2 xícara de óleo
 - 2 xícaras de açúcar
 - 2 colheres de sopa de queijo parmesão, ralado
 - 1 xícara de chá de farinha de milho pré - cozida (milharina)
 - 1 colher de fermento em pó
1. Coloque no copo do liquidificador, o milho, o óleo, os ovos, o leite e o açúcar
 2. Bater até o milho triturar todo
 3. Depois, acrescente o restante dos ingredientes
 4. Bater mais um pouco, para os ingredientes se agregarem
 5. Numa forma redonada untada com margarina, coloque a massa e leve ao forno
 6. pré - aquecido a 180°, asse por 30 a 40 minutos

PAO DE MEL DE POTINHO: Massa:

Leite: 1 xícara (chá)

Margarina: 1 colher (sopa)

Açúcar mascavo: 1 xícara (chá)

Mel ou favinho: 1 xícara (chá)

Farinha de trigo: 3 xícaras (chá)

Canela em pó: 1 colher (sobremesa)

Cravo moído: 1 colher (chá)

Chocolate em pó: 1 colher (sopa)

Bicarbonato de sódio: 1 colher (sobremesa)

Recheio de doce de leite cremoso:

Leite condensado: 1 lata

Creme de leite: 100 ml

Calda:

Leite fervido: 500 ml

Leite condensado: 1/2 lata

Creme de leite: 100 ml

Chocolate em pó: 1/2 xícara (chá)

Cobertura:

Chocolate ao leite derretido: 500 g

Creme de leite: 100 ml

Modo de preparo

1

Massa:

Em uma panela, coloque leite, margarina, o açúcar e o mel e leve ao fogo até o açúcar derreter um pouco.

Deixe esfriar.

2

Em uma tigela, coloque os ingredientes restantes, exceto o bicarbonato de sódio. Despeje a mistura já fria, mexendo bem e, então, acrescente o bicarbonato. Mexa um pouco e coloque a massa em uma forma untada, polvilhada de farinha.

3

Leve para assar em forno a 180 °C por mais ou menos 20 minutos.

4

Recheio:

Cozinhe a lata de leite condensado por 45 minutos na panela de pressão. Espere esfriar.

5

Misture o doce de leite formado com o creme de leite e mexa bem.

6

Calda:

Em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo até ferver. Deixe esfriar.

7

Cobertura:

Misture bem o chocolate com o creme de leite.

8

Montagem:

Em um potinho, coloque uma camada de pão de mel, molhe com a calda, acrescente o recheio e repita o procedimento até encher o recipiente.

BOLO DE CHURROS NO POTINHO: Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de manteiga

- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo claro
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha

Calda

- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 pau de canela
- 1 anis-estrelado

Recheio e cobertura

- 2 latas de doce de leite
- Açúcar e canela a gosto

Modo de preparo: em uma tigela, peneire a farinha com a canela e o fermento. Reserve. Na batedeira, bata os ovos com a manteiga e o açúcar por cinco minutos. Adicione os ingredientes reservados, já peneirados, e o leite misturado à baunilha. Ponha em uma assadeira média untada e leve ao forno, preaquecido em temperatura média, até assar e dourar. **Calda:** leve ao fogo a água com o açúcar, a canela e o anis. Ferva por dez minutos. Deixe esfriar. **Montagem:** coloque o doce num saco de confeitar descartável. Corte o bolo em cubinhos. Separe 12 potes bem limpos. Em cada um, espalhe no fundo uma colher de sopa do doce de leite. Cubra com cubinhos do bolo e umedeça com a calda. Alterne as camadas, mas finalize com o doce. Misture o açúcar e a canela e polvilhe sobre o doce. Sirva

- PAO DE MEL TRUFADO: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 colheres (chá) de canela em pó
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 2 colheres (chá) de bicarbonato
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1/2 xícaras (chá) de mel
- 2 colheres (sopa) de margarina em temperatura ambiente
- 1 ovo inteiro
- 1 xícara (chá) de leite

COBERTURA:

- 500 g de chocolate meio amargo

RECHEIO:

- 1/2 kg de chocolate branco (ou chocolate ao leite ou meio amargo)
- 1 caixa de creme de leite (200 ml)

- 1 colher (sopa) de glucose branca

- 1 colher (sopa) de rum

- MASSA:

1. Coloque todos os ingredientes em uma tigela, mexa com uma colher de pau ou espátula, até a massa ficar homogênea
2. Coloque em forminhas para pão de mel, untadas com margarina e polvilhada com farinha
3. Leve para assar em forno a 200°, por 10 a 20 minutos

RECHEIO:

1. Misture o chocolate picado, o creme de leite, a glucose e leve ao microondas na potência baixa, por 1 minuto
2. Retire e misture os ingredientes
3. Leve mais 30 segundos e mexa novamente
4. Repita esse processo até que o chocolate esteja completamente derretido e a mistura homogênea
5. Ao fim, acrescente o rum
6. Reserve

MONTAGEM:

1. Deixe o pão de mel esfriar por no mínimo 3 horas
2. Divida - o em 2 partes e empregue o recheio já frio
3. Banhe no chocolate meio amargo derretido e deixe secar sobre papel manteiga

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- *Obs : para a cobertura use chocolate fracionado de boa qualidade, ou se optar pelo puro lembre-se que é necessário choque térmico.*

PAO DE MEL TRUFADO NO POTINHO

Para a Massa:

- 1 xícara de leite.
- 1 xícara de mel.
- 1 xícara de açúcar.
- 1/2 xícara açúcar mascavo.
- 1 xícara de água
- 1 colher de café de cravo em pó
- 1 colher de café de canela.
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) chocolate em pó (eu usava o 100% cacau)
- 1 colher (sopa) bicarbonato de sódio e uma colher e café de fermento em pó.

Modo de Preparo:

1º Numa tigela grande eu peneiro a farinha, o açúcar, o açúcar mascavo, o chocolate em pó, o bicarbonato e o fermento.

2º Coloco numa vasilha que vai no micro-ondas o leite, a água, a canela e o cravo e coloco por 1 minuto e meio em potência máxima. OU pode se fazer numa leiteira e caso não ache o cravo ou a canela em pó, pode coloca-los em pedaços e aí é só passar por uma peneira depois.

3º Juntar aos poucos a mistura líquida nos secos, mexendo sempre para deixar a massa lisinha sem

pedacinhos de farinha. OU bater no liquidificador .

Em forno pré-aquecido 200° (ou dependendo da temperatura do teu forno) eu divido a massa em duas partes assadeiras (quadradas) de tamanhos iguais e asso por volta de 30 a 45 min .

A trufa:

1 KG de chocolate meio amargo

3 caixinhas de Creme de Leite.

Modo de fazer:

Derreto o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos até ficar completamente homogêneo (vou mexendo sempre) e coloco as 3 caixinhas de creme de leite e mexo até ficar bem consistente.

Recheios:

Doce de leite (Eu cozinhava o Leite condensado por 40 min)

Beijinho (1 lata de Leite Condensado, 1 c de manteiga, 1 pct de 100g de Coco Ralado e meia caixinha de creme de leite)

Brigadeiro (1 lata de Leite Condensado, 1 c de manteiga, 3 colheres de cacau em pó, e meia caixinha de creme de leite)

Mousse de Maracujá (1 lata de Leite Moça + 1 Lata de Creme de Leite + 1 lata de suco concentrado de Maracujá + meia gelatina de maracujá dissolvida em meia xícara de água morna).

Montagem:

Pegue a assadeira do pão de mel e mede com a bundinha do potinho o tamanho e Corte em quadrados.. (vou fazer um desenho tentando mostrar)

Em seguida pego uma colher de trufa coloco no fundo do potinho, em seguida um quadradinho de pão de mel, o recheio, pão de mel, e finalizo com a trufa...

Validade vai depender do recheio que você usar.. mousse dura menos do que o brigadeiro por ex.

Mousse de maracujá= 3 dias

Brigadeiro= 4 a 5 dias

Doce de leite de 4 a 5 dias

Beijinho uns 4 dias

Pode se colocar confeitos e etc. .

Vendo à 3,00 cada e tenho um bom lucro.

Qualquer dúvida estou à disposição.

[Pão de mel trufado de colher](#)

Essa receita é ótima fica uma delícia..receita da [Mariana Ferreira](#)

Para a Massa:

- 1 xícara de leite.
- 1 xícara de mel.
- 1 xícara de açúcar.
- 1/2 xícara açúcar mascavo.
- 1 xícara de água
- 1 colher de café de cravo em pó
- 1 colher de café de canela.
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) chocolate em pó (eu usava o 100% cacau)
- 1 colher (sopa) bicarbonato de sódio e uma colher de café de fermento em pó.

Modo de Preparo:

1º Numa tigela grande eu peneiro a farinha, o açúcar, o açúcar mascavo, o chocolate em pó, o bicarbonato e o fermento.

2º Coloco numa vasilha que vai no micro-ondas o leite, a água, a canela e o cravo e coloco por 1 minuto e meio em potência máxima. OU pode se fazer numa leiteira e caso não ache o cravo ou a canela em pó, pode coloca-los em pedaços e aí é só passar por uma peneira depois.

3º Juntar aos poucos a mistura líquida nos secos, mexendo sempre para deixar a massa lisinha sem pedacinhos de farinha. OU bater no liquidificador.

Em forno pré-aquecido 200º (ou dependendo da temperatura do teu forno) eu divido a massa em duas partes assadeiras (quadradas) de tamanhos iguais e asso por volta de 30 a 45 min.

A trufa:

1 KG de chocolate meio amargo

3 caixinhas de Creme de Leite.

Modo de fazer:

Derreto o chocolate no micro-ondas de 30 em 30 segundos até ficar completamente homogêneo (vou mexendo sempre) e coloco as 3 caixinhas de creme de leite e mexo até ficar bem consistente.

Recheios:

Doce de leite (Eu cozinhava o Leite condensado por 40 min)

Beijinho (1 lata de Leite Condensado, 1 c de manteiga, 1 pct de 100g de Coco Ralado e meia caixinha de creme de leite)

Brigadeiro (1 lata de Leite Condensado, 1 c de manteiga, 3 colheres de cacau em pó, e meia caixinha de creme de leite)

Mousse de Maracujá (1 lata de Leite Moça + 1 Lata de Creme de Leite + 1 lata de suco concentrado de Maracujá + meia gelatina de maracujá dissolvida em meia xícara de água morna).

Montagem:

Pegue a assadeira do pão de mel e mede com a bundinha do potinho o tamanho e corte em quadrados..

Em seguida pegue uma colher de trufa coloque no fundo do potinho, em seguida um quadradinho de pão de mel, o recheio, pão de mel, e finalize com a trufa...

Pode se colocar confeitos

BOLO SONHO DE VALSA

MASSA:

- 6 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de chocolate em pó (não use achocolatado)
- 1 xícara de chá de água fria
- 4 colheres de sopa de óleo de soja
- 1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO:

- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de leite
- 3 colheres de sopa rasas de amido de milho
- 2 gemas peneiradas

- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 10 bombons sonho de valsa ou serenata de amor

CALDA:

- 1 xícara de chá de leite frio ou gelado
- 2 colheres de achocolatado

COBERTURA:

- 2 caixinhas de creme de leite que bate chantilly (geralmente uma caixinha tem 200ml)
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- Bombons sonho de valsa e morangos para decorar (opcional)

MASSA:

1. Passe a farinha de trigo, o fermento e o chocolate por peneira e reserve
2. Bata as claras em neve e sem parar de bater junte as gemas peneiradas e o açúcar
3. Desligue a batedeira
4. Junte aos poucos a mistura reservada, intercalando com a água e o óleo
5. Coloque a massa em assadeira untada e leve para assar em forno médio/baixo, pré-aquecido, por aproximadamente 35 minutos

RECHEIO:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo até engrossar
2. Quando engrossar, mexa por uns 2 ou 3 minutos, desligue e deixe esfriar

COBERTURA:

1. Bata o creme de leite conforme as instruções da embalagem, misturado ao chocolate em pó

MONTAGEM:

1. Corte a massa em duas partes
2. Molhe a primeira com um pouco da calda
3. Coloque o recheio, cubra com os bombons picados
4. Coloque a outra parte da massa, molhe-a novamente com a calda
5. Cubra com o chantilly e decore

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Obs.: Cortei os bombons sonho de valsa ao meio e fiz uma decoração com fios de chocolate branco (derreti o chocolate branco no micro-ondas e coloquei em um saquinho, cortando o bico dele).

BOLO DE ABACAXI COM CREME

MASSA:

- 3 ovos
- 2 xícara de açúcar
- 3 xícaras de farinha
- 1 xícara de leite fervendo
- 1 colher do pó royal

CREME:

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 3 colheres de maizena

GLACÊ:

- 3 claras
 - 3 colheres de açúcar refinado
 - Será necessário 1 abacaxi grande
 - 1 pacote de coco ralado pequeno
1. Comece pelo abacaxi, pique em pedaços bem pequenos e coloque em uma assadeira grande, em seguida salpique 1 xícara de açúcar e reserve
 2. Bata os ingredientes da massa à mão
 3. Coloque por cima do abacaxi picado e leve para assar
 4. Em uma panela coloque o ingrediente do creme lembrando (que a maizena tem que ser dissolvida em um pouco de água) e leve ao fogo até engrossa
 5. Feito isso coloque em cima do bolo já assado
 6. Em seguida é só bater o glacê na batedeira e colocar por cima do bolo também, salpicar coco

Falso Chantilly

Uma receita alternativa para você fazer chantilly sem o creme de leite. Fica uma delícia!

- 1 copo de leite (bem gelado)
- 1 copo de açúcar
- 1 colher (sopa) de emulsificante

Modo de preparo

Bater todos os ingredientes em batedeira em velocidade máxima, até obter o ponto de chantilly.

Dicas

Se preferir, pode fazer com 1 lata de leite condensado. Neste caso, não adicione açúcar.

Sirva em salada de frutas, bolo, sorvetes, etc.

Poderá, depois do ponto chantilly, acrescentar 1 colher (de sopa) de pó para gelatina no sabor de sua preferência. Bata até misturar bem.

Bolo base para qualquer sabor

- 200g de margarina de forno e fogão
- 2 xícaras de açúcar
- 4 ovos
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite integral
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de preparo

Bata a margarina com o açúcar. Quando estiver uma farofa branca misturadinha, adicione os ovos, sempre esperando que um tenha sido completamente incorporado antes de adicionar o próximo. E deixe bater bem os ovos, cerca de 3 minutos só batendo.

Adicione então 1 1/2 xícara de farinha, bata e adicione a xícara de leite. Quando o leite estiver completamente incorporado à massa, junte o restante da farinha de trigo e o fermento.

Unte uma forma média e enfarinhe ela. Coloque a massa na forma e leve ao forno em temperatura média até estar completamente assado.

Dica 1: Para que não exista a possibilidade de solar o bolo, não abra o forno com o bolo cru sob hipótese alguma. Quando a casquinha dura na superfície do bolo estiver levemente dourada, você já pode abrir o forno.

Dica 2: Parece coisa de vó, mas se quiser saber se o bolo está realmente pronto, basta enfiar um palito de dente, garfo ou faca (qualquer superfície lisa), se saírem sem massa crua, seu bolo está pronto. Se sair sujo, mantenha o bolo por mais tempo para terminar de assar.

Dica 3 (e mais importante!): Este é um bolo base. Com essa receita você pode fazer um bolo com o sabor que você quiser, veja as sugestões abaixo.

Chocolate: Adicione 1/2 xícara de chocolate em pó junto com a etapa final da farinha e fermento.

Fubá Substitua 1 xícara de farinha de trigo por fubá

Laranja: Substitua 1/2 xícara de leite por suco de laranja, e coloque algumas raspas da casca.

Limão: Substitua 1/3 do leite por suco de limão e se quiser um gosto à mais, raspas da casca.

Coco: Substitua o leite por leite de coco e adicione 1/2 xícara de coco ralado seco.

Formigueiro: Adicione 1/2 xícara de granulado de boa qualidade na etapa final da farinha e fermento.

BOLO SUPER FOFO COM GELATINA

- 3 xícaras de farinha de trigo
 - 2 xícaras de açúcar
 - 1 xícara de óleo
 - 2 caixas de gelatina (abacaxi, laranja ou limão) escolha um sabor
 - 1 xícara de água fervida para dissolver a gelatina
 - 1 colher de sopa de fermento em pó
1. Em um recipiente, misture a farinha, o açúcar e o fermento
 2. Mexa delicadamente
 3. Em outro recipiente, misture o óleo, os ovos e a gelatina (já dissolvida em água quente)
 4. Mexa bem
 5. Misture os ingredientes dos dois recipientes delicadamente

Unte uma assadeira, coloque a massa e leve ao forno médio por cerca de 30 minutos, até dourar

Pão de ló básico

8 ovos

8 colheres de sopa de açúcar

7 colheres de sopa de farinha de trigo peneirada

Como fazer o pão de ló

Em uma batedeira bata as claras em neve. Adicione as gemas uma a uma e continue batendo. Veja na última foto como a massa fica.

Adicione o açúcar, uma colher de cada vez e continue batendo na batedeira.

Pare de bater para dar a vez à farinha de trigo, que deve ser incorporada à massa delicadamente com uma colher grande mexendo de baixo para cima.

Forre a forma desejada com papel manteiga e coloque a massa.

Leve seu pão de ló ao forno médio préaquecido por aproximadamente 20 minutos ou até que asse. O pão de ló não leve assar demais senão resseca.

Ingredientes

8 ovos

1 1/2 xícara (de chá) de açúcar

1/2 xícara (de chá) de margarina

2 xícara (de chá) de farinha de trigo

1 colher (de sobremesa) de fermento

Modo de Preparo

Coloque na tigela grande da batedeira os ovos com o açúcar e bata em velocidade alta até ficar claro e fofo (como na foto abaixo). Acrescente a margarina derretida e já fria e reduza a velocidade da batedeira. Agora acrescente a farinha de trigo e o fermento peneirados e não bata muito. Coloque em uma forma untada e forrada com papel manteiga e untado e polvilhado com farinha de trigo. Leve ao forno pré-aquecido em 180 graus por mais ou menos 25 minutos. Usei uma forma de 25 cm de diâmetro. Depois deixe esfriar para poder desenformar.

Obs. Veja que dá para fazer 3 fatias de bolo. Para cortar é muito fácil, use uma serra de pão daquelas bem grandes e corte da espessura que você preferir e depois é só pegar com as mãos e colocar sobre a mesa. Ela não quebra. Ela é muito macia e gostosa, mas não quebra facilmente quando manipulada para rechear.

Para rechear:

Depois de lavar a forma que você usou para assar o bolo, forre o fundo com papel alumínio e coloque uma das fatias do bolo. Regue com uma calda ou com leite adoçado ou leite de coco adoçado, ou a calda de sua preferência. Coloque o recheio escolhido e a outra camada de bolo. Regue novamente com a calda. Coloque mais uma camada de recheio, que pode ser a mesmo ou outro. Coloque a última camada de bolo e regue novamente. Cubra, leve a geladeira por uns 15 minutos. Passe uma faca ao redor da forma e é só virar na bandeja. Retire o papel alumínio e está pronto para colocar a cobertura de sua preferência.

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

Ingredientes (1 bolo de 24 cm de diâmetro)

8 ovos

250 g de açúcar

250 g de farinha de trigo

50 g de chocolate em pó

50 ml de água (temperatura ambiente)

1 colher (de chá) de essência de baunilha

1 colher (de chá) de fermento

1 colher (de sobremesa) de emulsificante para bolo

Modo de Preparo

Primeira coisa, ligue o forno para preaquecer no baixo (180 graus) e unte a forma. Corte um pedaço de papel manteiga do tamanho do fundo da forma e forre o fundo, depois unte com um pouco de óleo (ou manteiga) e polvilhe chocolate em pó (pode ser a farinha de trigo também). Eu só fiz isso no fundo da forma, não untei, nem polvilhei as laterais para o bolo não baixar tanto depois que esfria.

Vamos fazer a massa.

Coloque todos os ingredientes na tigela da batedeira e bata bem por uns 6, 7 minutos, você vai ver que a massa muda de cor, ficando mais esbranquiçada.

Coloque a massa na forma untada e leve ao forno preaquecido por uns 30 a 40 minutos, ou até você enfiar o palito e ele sair limpo.

Deixe esfriar para poder desenformar. Passe uma faquinha nas laterais, desenforme e retire o papel manteiga

O pão-de-ló húmido é uma das muitas receitas de origem conventual que marcam a nossa doçaria. Existem várias receitas. A primeira que conheci foi a do pão-de-ló de [Rio Maior](#), que deve diferir da de [Alfeizerão](#), localidade perto de Alcobaça, apenas pelo nome.

Segundo Virgílio Nogueiro Gomes o pão-de-ló de Alfeizerão nasceu em [Cós](#), no Mosteiro Cisterciense de Santa Maria de Cós, mas sem a certeza de ser confeccionado como hoje o conhecemos. O que hoje conhecemos "(...) vem dos finais do século XIX, com o mosteiro definitivamente fechado [as ordens religiosas foram extintas em 1834]. O rei D. Carlos visitava com alguma frequência o seu amigo fidalgo Vitorino Froes, «passando temporadas entre a quinta de Alfeizerão e uma casa em São Martinho do Porto». Foi pois numa dessas ocasiões que, com uma retirada antecipada do forno, ou por falta de prática, que o pão-de-ló ficou mal cozido. Eis senão que se prova, e a resposta foi de excelente aprovação. O próprio rei elogiou tanto aquela preparação que, a partir desse momento, parece que as poucas que saberiam fazer a receita começaram a retirá-los antecipadamente do forno, pela satisfação que davam. E assim se instala uma tradição que perdura." in [Doços da Nossa Vida](#), p. 127.

Esta pequena história foi mesmo um doce engano para nosso deleite. Cá em casa adoramos este pão-de-ló.

Pão-de-ló de Alfeizerão

(in [Cozinha Tradicional Portuguesa](#) de Maria de Lourdes Modesto)

Ingredientes para 6 pessoas:

100 g de açúcar

6 gemas

2 ovos inteiros

50 g de farinha

1. Bater os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado.

2. Juntar pouco a pouco as gemas, previamente desfeitas.

3. Bater durante 10 minutos a mistura com a batedeira. Se baterem à mão, serão 20 minutos.

4. Adicionar com movimentos suaves a farinha, previamente peneirada.
5. Colocar o preparado numa forma redonda (24 cm) forrada com papel vegetal.
6. Levar ao forno pré-aquecido a 225°C durante 10 minutos. Assim que sair do forno, retirar da forma com o papel vegetal.

O tempo de forno tem que ser mesmo os 10 minutos, qualquer minuto a mais e já não fica como é devido, húmido e deliciosamente bom!

Esse bolo tem um sabor delicado e não é muito doce, o problema é que por não ser enjoativo você come uns 4 pedaços brincando! Vou tentar a versão light (depois digo se deu certo).

Para a massa: – 6 ovos – 2 xícaras (chá) de açúcar – 2 xícaras (chá) de farinha de trigo – 1/2 xícara (chá) de leite de coco – 1 colher (sopa) de fermento em pó
 Bater as gemas com o açúcar até clarear. Retirar da batedeira, acrescentar a farinha, o leite de coco e o fermento aos poucos. Bater as claras em neve e incorporar delicadamente à mistura. Untar uma assadeira, colocar a massa e levar ao forno pré-aquecido por cerca de 25 minutos (200°). Cobertura: -100g de coco ralado -1 xícara de leite de coco -1/2 xícara de leite -4 colheres de sopa de açúcar. Misture tudo e espalhe sobre o bolo quente.

Pão de Ló de Refrigerante de Limão

Ingredientes:

340g	de	manteiga	sem	sal
3	xícaras	de	açúcar	
5			ovos	
1	colher(chá)	de	essência	de
2	colheres(chá)	de	essência	de
3	xícaras	de	farinha	de
				trigo

1 xícara de Sprite, ou outro refrigerante de limão

Preparo:

Pré-aqueça o forno à 160°C

Bata a manteiga até ficar cremosa, adicione o açúcar 1 xícara por vez e bata à cada adição. Junte os ovos um a um e bata. Adicione as essências e bata bem. Junte a farinha peneirada, 1 xícara por vez. Por fim, adicione o refrigerante e bata até ficar bem misturado. Coloque numa forma de furo no meio untada e asse por 1 hora à 1 hora e 10 minutos, ou até que o teste do palito saia limpo e o bolo esteja mais firme e dourado.

a massa, um pão de ló, foi feita assim: comece batendo 1 xícara e meia de açúcar com 3 gemas, quando formar um creme bem fofo, adicione 1 xíc. de leite, 3 xíc. de farinha de trigo e 1 colher de sopa de fermento, misture bem. por último, adicione a mistura 3 claras batidas em neve bem delicadamente. agora é jogar a massa em cima das bananas carameladas e levar ao forno em temperatura média até você fazer o teste do palitinho e sair sequinho!!!

Pão de Ló com Recheio de Pêssego

Ingredientes:

Pão de Ló:

2 xícaras de farinha de trigo
 2 xícaras de açúcar
 1 xícara de leite morno
 5 gemas de ovo
 5 claras de ovo
 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
 1 colher (sopa) de fermento químico em pó
 1 colher (chá) de essência de baunilha
 1 lata de pêssegos em calda

Recheio:

1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina
1 lata de creme de leite sem soro
1 gema peneirada

Cobertura de Chantilly:

500gr de creme de leite fresco

4 colheres (sopa) açúcar

Preparo:

Bolo:

Pré-aqueça forno a 180°C. Bater as claras em neve, reservar. Bater a manteiga, as gemas com o açúcar até ficar um creme e não conseguir mais ver o açúcar. Acrescentar aos poucos, a farinha, o leite, a baunilha e o fermento. Por último, acrescentar delicadamente as claras em neve. Divida a massa em duas formas redondas de 23cm ou 20cm untadas. Leve ao forno para assar por cerca de 35 minutos. Depois de pronto, deixe esfriar.

Creme:

Leve o leite condensado com a margarina e a gema no fogo até soltar da panela, desligue o fogo e acrescente a lata de creme de leite e misture bem, leve para gelar.

Chantilly:

Coloque o creme de leite, que deve estar bem gelado, numa tigela. Bata com um batedor elétrico (se preferir, use um batedor manual) por 2 minutos, ou até começar a engrossar. Adicione o açúcar, pouco a pouco, sem parar de bater. Bata por mais 1 minuto, ou até ficar firme. Deve ser batido até que o batedor deixe marcas nítidas quando levantado, mas tome cuidado para não bater demais, pois o creme separa.

Montagem:

Corte cada bolo ao meio. Umedeça uma das partes do bolo com a calda do pêssego e coloque uma parte do creme chantilly (não exagere pois tem que sobrar para cobrir o bolo). Coloque outra metade de bolo e novamente umedeça com a calda do pêssego. Coloque metade do creme de recheio e jogue os pêssegos picados em cima do recheio (quantidade a seu gosto). Cubra com outra metade de bolo, regue com a calda e despeje o restante do recheio. Termine com a última metade do bolo e espalhe por cima a cobertura de chantilly. Decore a gosto e leve para gelar

PAO DE LO

Ingredientes:

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

8 colheres (sopa) de água filtrada ou mineral

1 colher (sopa) de fermento em pó

1 colher (chá) de essência de coco ou baunilha

1 pitada de sal

Modo de fazer:

Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com o açúcar até dobrar de volume, acrescente a água, a essência, a farinha de trigo, o sal, continue batendo, por último acrescente as claras em neve e o fermento, misture delicadamente. Unte uma assadeira redonda de 30 cm de diâmetro, despeje a massa e leve para assar em forno pré-aquecido 200°C por 25 minutos até dourar. Deixe esfriar, corte o bolo ao meio, umedeça a massa com a calda de pêssego, acrescente o creme e por cima do creme coloque as frutas e a outra metade do bolo. Regue com mais caldo de pêssego e cubra com o restante do creme, polvilhe coco ralado e decore com pedaços de frutas. Sirva gelado.

Creme:

1 lata de leite condensado 395g

a metade da lata de leite integral 200g

1 caixinha de creme de leite 200g

Modo de fazer:

Leve ao fogo médio mexendo de vez em quando até obter um creme

Bolo de Chocolate com recheio de Morango

Ingredientes:

Pão de Ló:

5 ovos
 1/2 xícara (chá) de açúcar
 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
 Cobertura e Recheio:
 1 lata de leite condensado
 2 medidas (da lata) de leite
 meia xícara (chá) de maizena
 2 tabletes de chocolate meio amargo (100g)
 1 lata de creme de leite sem soro
 1 caixa pequena de morango (300 g)

Preparo:

Bolo:

Bata as claras em neve, sem parar de bater acrescente as gemas, o açúcar e bata bem. Desligue a batedeira, misture aos poucos e delicadamente a farinha de trigo, o Chocolate em Pó e o fermento peneirados. Coloque em uma fôrma redonda média (24cm de diâmetro), untada e enfarinhada. Leve ao forno médio-alto (200°C) por aproximadamente 40 minutos.

Recheio e Cobertura:

Separe alguns morangos para decoração, corte em fatias o restante e reserve. Coloque em uma panela o Leite Moça, o leite e a maisena, leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e em seguida acrescente um tablete de Chocolate Meio Amargo. Mexa bem até o Chocolate derreter e incorporar ao creme, quando esfriar misture o Creme de Leite. Divida a massa do bolo em duas partes, recheie com metade do creme e com os morangos, e cubra com o restante do creme. Coloque por cima o outro tablete de Chocolate Meio Amargo, ralado em ralo grosso e decore com os morangos inteiros reservados.

Dicas:

- Para retirar o soro do Creme de Leite, deixe a lata na geladeira por, no mínimo, 4 horas. Em seguida, vire a lata, faça dois furos no fundo e escorra o soro.
- Pare umedecer o bolo, utilize duas colheres (sopa) do creme pronto diluído em uma xícara (chá) de leite com uma colher (sopa) de conhaque

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE COM RECHEIO E COBERTURA

- Gilda Ferreira Machado

PARA O PÃO DE LÓ:

- 5 ovos inteiros
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água fervendo
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 2 xícaras e 1/2 de chá de farinha de trigo
- 1 colher sopa rasa de fermento
- 1 pitada de sal

RECHEIO:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó

- 2 colheres de sopa de margarina

COBERTURA:

- 1/2 kg de chocolate para cobertura
- 1 lata de creme de leite com soro
- 2 colheres de sopa de rum

1. Peneirar os ingredientes secos e reservar
2. Bater os ovos com o açúcar na batedeira por 15 minutos
3. Com a batedeira ligada no mínimo acrescentar a água fervendo e os ingredientes secos, batendo mais um pouquinho
4. Levar ao forno médio preaquecido em forma untada e polvilhada com chocolate em pó por 30 minutos ou até que espetando um palito saia limpo
5. Retirar o bolo do forno e desenformar ainda morno
6. Cortar ao meio, molhar com guaraná e colocar o recheio e a cobertura
7. Enfeitar a gosto e servir gelado

RECHEIO:

1. Levar os ingredientes ao fogo por 8 minutos

COBERTURA:

1. Levar ao micro-ondas o chocolate para derreter por 1 minuto, mexer e se necessário colocar mais alguns minutos
2. Retirar, misturar o creme de leite e o rum e usar

PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

- 6 gemas
- 6 claras batidas em neve
- 5 colheres de sopa de açúcar
- 5 colheres de sopa achocolatado em pó
- 10 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 copo americano de água
- 1 colher de sopa de fermento em pó

1. Bater as claras em neve e reserve
2. Junte as gemas com o açúcar e o achocolatado bater até ficar bem homogêneo
3. Juntar a esse creme a farinha de trigo, a água e bater em velocidade baixa para misturar, depois aumentar a velocidade até obter uma massa bem lisa
4. Acrescente o fermento em pó misturando bem, e por último as claras em neve, sem bater
5. Coloque em uma assadeira retangular média, untada e enfarinhada e leve ao forno pré aquecido para assar
6. *Obs:* Pode-se rechear com creme com coco, creme com bombom, doce de leite com coco, creme com ameixas, creme com castanha de caju

O pão de ló de chocolate é fácil de fazer e muito versátil.

INGREDIENTES

- 5 ovos em temperatura ambiente
270 gr. de açúcar
1 colher de chá de sal
180 gr. de farinha de trigo
120 gr. de chocolate em pó
250ml. de leite fervendo
11 gr. de fermento em pó

MODO DE FAZER

- forre o fundo de 2 formas de 25cm com papel manteiga
pré aqueça o forno a 180 graus
coloque os ovos, o açúcar e o sal na tigela da batedeira
bata em velocidade alta por 10 min.
peneire a farinha com o chocolate em pó e o fermento juntos
ferva o leite
diminua a velocidade da batedeira para o mínimo
coloque 1/3 da mistura de farinha
coloque metade do leite fervendo
continue alternando os secos e o líquido, sempre comece e termine com os secos
bata apenas para incorporar tudo
leve ao forno por aprox. 30 minutos, até um palito sair limpo

[Pão de ló de chocolate com recheio e cobertura](#)

INGREDIENTES

- Para o pão de ló

- 5 ovos inteiros
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de água fervendo
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 2 xícaras e 1/2 de chá de farinha de trigo
- 1 colher sopa rasa de fermento
- 1 pitada de sal
- Recheio
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de margarina
- Cobertura
- 1/2 kg de chocolate para cobertura
- 1 lata de creme de leite com soro
- 2 colheres de sopa de rum

MODO DE PREPARO

1. Peneirar os ingredientes secos e reservar
2. Bater os ovos com o açúcar na batedeira por 15 minutos
3. Com a batedeira ligada no mínimo acrescentar a água fervendo e os ingredientes secos, batendo mais um pouquinho
4. Levar ao fogo médio preaquecido em forma untada e polvilhada com chocolate em pó por 30 minutos ou até que espetando um palito saia limpo.
5. Retirar o bolo do fogo
6. Desinfomar ainda morno
7. Cortar ao meio, molhar com guaraná e colocar o recheio e a cobertura.
8. Enfeitar a gosto e servir gelado
9. Para o recheio
10. Levar os ingredientes ao fogo por 8 minutos e usar
11. Para a cobertura
12. Levar ao micro ondas o chocolate para derreter por 1 minuto, mexer e se necessário colocar mais alguns minutos
13. Retirar, misturar o creme de leite e o rum e usar.

PAO DE LO

- 6 ovos, batidos separados
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico

COMO FAZER PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

1. Bater as claras em neve e reservar.
2. Bater as gemas com o açúcar por alguns minutos até formar um creme esbranquiçado.
3. Em uma tigela grande juntar todos os ingredientes, deixando as claras e o fermento por último.
4. Levar para assar em uma forma forrada com papel toalha (se não conhece esse truque [clique aqui](#) pra aprender), em forno pré-aquecido a 180° C até que asse.

BOLO NAKED CAKE OREO

RECHEIO:

- 3 latas de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga
- uma pitada de sal
- barra de chocolate branco (opcional)
- 2 pacotes de oreo ou negresco (2 e 1/2 pacotes de 140 g)

MASSA:

- 6 colheres de sopa de chocolate em pó dissolvido em 240 ml de água
- 50 g de manteiga sem sal
- 3 xícaras de açúcar
- 3 ovos
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio
- uma pitada de sal

RECHEIO:

1. Faça um brigadeiro branco com o leite condensado, manteiga e a pitada de sal

2. Se preferir derreta uma barra de chocolate branco e misture ao brigadeiro branco (opcional)
3. Deixe o brigadeiro bem consistente pois, se não, desmorona o bolo
4. Depois de pronto jogue pedacinhos de biscoito oreo sem o recheio

MASSA:

1. Em uma batedeira despeje a manteiga, o açúcar e a pitada de sal e bata até a mistura ficar bem polvilhada
2. Acrescente os ovos e bata novamente até que fique um creme claro
3. Peneire a farinha e reserve
4. Dissolva o chocolate em pó em 240 ml de água, aos poucos acrescente a farinha peneirada e o chocolate dissolvido na batedeira
5. Continue batendo, por fim, acrescente 1/2 xícara de leite na outra metade do leite dissolva o bicarbonato de sódio, misture tudo e bata bem
6. Leve para assar em uma assadeira untada de 30 cm, em forno médio preaquecido, por 45 minutos (fique de olho pois varia de forno para forno)

MONTAGEM:

1. Espere esfriar, desenforme e corte ao meio
2. Cubra com brigadeiro branco e biscoito e faça o mesmo em cima
3. Para enfeitar coloque em cima do brigadeiro pedaços de biscoito oreo ou faça uma farinha no liquidificador com eles (sem o recheio)

PAO DE MEL

250ml de leite;

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo;
- ½ xícara de chá de chocolate em pó;
- 1 xícara de chá de açúcar mascavo;
- 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio;
- 1 colher de chá de cravo em pó;
- 2 colheres de chá de canela em pó;
- ½ xícara de chá de mel;
- 1 lata de leite condensado;
- 500g de chocolate meio amargo.

MODO DE PREPARO

- Pré aqueça o forno a 180o.
- Ferva o leite;
- Em um bowl, peneire a farinha de trigo, o chocolate em pó, o bicarbonato de sódio, o cravo e a canela. Misture também o açúcar mascavo.
- No leite fervido, coloque o mel e misture nos secos. Mexa até formar a massa.
- Unte uma forma de cupcakes com margarina e chocolate em pó e coloque um pouco da massa. Leve ao forno. Teste com um palito de dente ou faca. Fure e, se sair limpo, está pronto.
- Derreta ⅔ do chocolate ao leite no microondas, de 20 em 20 segundos, mexendo nos intervalos. Quando já estiver completamente derretido, misture o restante do chocolate. Ele vai derreter apenas com o calor e deixar a mistura com a temperatura certa.
- Recheie os pães de mel com doce de leite e cubra com o chocolate derretido.

PÃO DE MEL

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) de bicarbonato
- 1 colher (café) de cravo em pó
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 e 1/2 xícaras (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de mel
- 1 barra de chocolate ao leite

1. Coloque em uma vasilha todos os ingredientes secos peneirados
2. Acrescente o mel e o leite morno
3. Misture tudo na mão, não use a batedeira
4. Unte as forminhas próprias para pão de mel ou uma forma normal
5. Leve ao forno preaquecido (200° C), por aproximadamente 20 minutos
6. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme
7. O recheio pode ser de beijinho, brigadeiro mole ou de doce de leite
8. Derreta o chocolate ao leite por 1 minuto no microondas ou em banho-maria

Banhe os pães de mel, coloque-os para secar em cima do papel alumínio ou papel manteiga

Bolo três leites

Bolo

- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo peneirada

Calda

- 1 lata de leite condensado

- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado como medida)
- 1 lata de creme de leite sem soro
- ½ xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo

Bolo

- Numa batedeira, coloque os ovos e o açúcar e bata bem por cerca de 10 minutos. Desligue a batedeira e, aos poucos, adicione a farinha de trigo peneirada, misturando delicadamente com uma colher.
- Transfira para uma fôrma retangular (22 cm x 30 cm) untada e enfarinhada e leve ao forno médio preaquecido a 180 °C por aproximadamente 30 minutos.
- Retire o bolo do forno, corte em quadrados e, sem retirar o bolo da fôrma, regue com a calda de três leites. Deixe esfriar e sirva em seguida.

Calda

- Numa tigela, misture o leite condensado, o leite e o creme de leite sem soro.
- À parte, coloque numa panela o açúcar e leve ao fogo médio. Deixe formar um caramelo (mais ou menos 2 minutos). Adicione a mistura feita acima de leite e deixe no fogo até ferver.

PÃO DE MEL (SEM OVOS)

- 3 xícaras de farinha de trigo
 - 1 xícara de açúcar
 - 3 colheres de sopa de chocolate em pó
 - 1 colher de sopa rasa de margarina
 - 1 colher de chá de cravo moído
 - 1 xícara de mel
 - 1 xícara de leite
 - 2 colheres de café de bicarbonato dissolvido em 2 colheres de sopa de água quente
1. Coloque na tigela todos os ingredientes acima e bata bem

2. Em seguida coloque a massa em uma forma untada e povilhado com farinha de trigo
3. Leve ao forno por 30 minutos

BOLO DE LEITE

- 1 litro de leite de gado
- 2-3 xícaras de açúcar (depende do seu gosto)
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga derretida
- 1 pitada sal
- Raspas de um limão
- 4 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparo

Preparo: 5mins > Cozimento: 30mins > Pronto em: 35mins

1. Preaqueça o forno a 220° C por 15 minutos.
2. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes. Lembre-se de adicionar primeiro os líquidos e em seguida os secos.
3. Leve a massa para assar em uma forma untada e enfarinhada por aproximadamente 30 minutos, ou até que o bolo fique dourado.

BOLO DE LEITE

- 3 xícaras de chá de leite
 - 2 xícaras de chá de farinha de trigo
 - 2 xícaras de chá de açúcar refinado
 - 1 xícara de chá de manteiga
 - 4 ovos
1. Bata todos os ingredientes no liquidificador
 2. Coloque em uma forma untada e povilhada
 3. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por 40 minutos ou até dourar

BOLO DE PAÇOCA

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

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - 5 paçocas amassadas com um garfo
 - 1 lata de leite condensado
 - 100 ml de creme de leite fresco
 - 8 paçocas
1. Prepare a massa: bata as claras em neve, continue batendo e acrescente as gemas, uma a uma
 2. Junte o açúcar, a manteiga e intercale o leite com a farinha
 3. Por último, misture o fermento e a paçoca
 4. Coloque em uma fôrma de 22 cm de diâmetro untada e enfarinhada
 5. Asse no forno preaquecido a 200°C durante aproximadamente 35 minutos ou até dourar
 6. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio
 7. Prepare o recheio: cozinhe na panela de pressão a lata de leite condensado durante 30 minutos após o início da pressão
 8. Deixe sair a pressão, retire a lata com cuidado e deixe esfriar totalmente antes de abri-la
 9. Na batedeira, bata o creme de leite até dar ponto de chantilly
 10. Misture o leite condensado cozido e o chantili até formar um creme
 11. Incorpore as paçocas esfareladas
 12. Recheie e cubra o bolo
 13. Por cima, esfarele mais um pouco de paçoca

BOLO JUNINO DE PAÇOCA

- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de paçoca

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

COBERTURA:

- 1 lata de leite condensado
- 200 g de doce de leite
- 1 colher (sopa) rasa de manteiga
- 2 paçocas esfareladas
- 3 paçocas esfareladas para enfeitar

MASSA:

1. Bata tudo no liquidificador
2. Coloque em forma untada e enfarinhada
3. Asse em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar
4. Após frio, desenforme e coloque a cobertura

COBERTURA:

1. Leve os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sem parar, até atingir o ponto de brigadeiro mole
2. Coloque sobre o bolo e adicione as 3 paçocas esfareladas por cima

BOLO DA FAZENDA

- 8 colheres (sopa) de margarina
 - 2 xícaras (chá) de açúcar
 - 5 ovos
 - 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 xícara (chá) de fubá
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - 1 copo de iogurte natural
 - 2 xícaras (chá) de goiabada cortada em dadinhos
 - Açúcar de confeiteiro e canela a gosto
1. Bata a margarina com o açúcar e as gemas sem peles
 2. Peneire junto a farinha de trigo, o fubá e o fermento misturando com uma colher ao creme anterior

3. Acrescente o iogurte e os pedaços de goiabada previamente passadas pela farinha de trigo (para ficarem soltos e não descerem para o fundo da forma)
4. Despeje a mistura em uma forma de buraco no centro, untada e leve ao forno médio por cerca de 40 minutos
5. Retire do forno e deixe esfriar por alguns minutos
6. Polvilhe com canela, açúcar, deixe esfriar e sirva

BOLO DA FAZENDA

Ingredientes

1 embalagem de 100g de coco ralado Sococo (Hidratada em ½ xícara de água)
2 ½ xícaras de chá de açúcar
4 ovos
4 colheres de sopa bem cheias de margarina
2 copinhos de iogurte natural
2 xícaras de chá rasas de fubá
1 xícara de chá rasa de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher rasa de chá de canela em pó
1 xícara de chá cheia de goiabada cortada em pedacinhos

Modo de preparo

Bata em creme o açúcar, a margarina e os ovos. Junte o coco e o iogurte, adicione o fubá, a farinha, o fermento peneirados e bata muito bem. Junte a goiabada polvilhada de farinha e misture na massa. Coloque numa forma de cone no centro untada e polvilhada de farinha e canela em pó. Ass e em forno moderado (este bolo demora para assar).

Bolo da fazenda

Ingredientes

- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 lata de açúcar (use a lata de milho verde vazia para medir)
- 1 lata de leite (use a lata de milho verde vazia para medir)
- 1/2 lata de óleo (use a lata de milho verde vazia para medir)
- 1 lata de polentina (use a lata de milho verde vazia para medir) flocos de milho pré-cozidos
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- No liquidificador, coloque o milho, o açúcar, o leite, o óleo, a polentina e os ovos.
- Bata até obter uma massa homogênea.
- Adicione o fermento em pó, misture bem, sem bater.
- Unte e enfarinhe uma fôrma de buraco no meio.
- Despeje a massa nessa fôrma.
- Leve para assar em forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.
- Espere esfriar antes de desenformar.

Sirva em seguida

Pão de ló de laranja e coco

para o pão de ló:

- 5 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de suco de [laranja](#)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Para a calda de laranja

- 2 xícaras (chá) de suco de laranja
- 6 a 8 colheres (sopa) de açúcar ou a gosto de acordo com a acidez da laranja
- Coco ralado desidratado aproximadamente 50 g ou um pouco mais

Preparação

PASSO 1

pão de ló:

Unte com manteiga e polvilhe com farinha de trigo uma forma redonda de aproximadamente 30 cm de diâmetro e reserve. Peneire a farinha junto com o fermento e o açúcar separadamente. Reserve-os também.

PASSO 2

Na tigela da batedeira coloque os ovos inteiros e o açúcar. Bata na velocidade alta até conseguir o triplo do volume, leva cerca de 10 a 15 minutos dependendo da batedeira.

PASSO 3

Retire a tigela da batedeira e vá acrescentando a farinha aos poucos intercalando com o suco de laranja, sempre mexendo com um batedor de arame. Use uma peneira grande para fazer isso.

PASSO 4

Colocar um pouco da farinha reservada sobre ela e sacudo sobre os ovos batidos, misturo com um batedor de mão, adiciono um pouco do suco, depois mais um pouco da farinha e assim sucessivamente até que terminem os ingredientes. Se você não tiver um batedor desses retire um dos batedores da batedeira e use-o no lugar dá o mesmo resultado.

PASSO 5

Passe a massa para a forma reservada e leve ao forno preaquecido a 180° ou 200° por aproximadamente 20 ou 30 minutos. Teste se está assado inserindo um palito na massa que deverá sair seco. Enquanto esfria um pouco prepare a calda.

PASSO 6

calda de laranja e finalização:

Leve ao fogo o suco de laranja e o açúcar. Quando levantar fervura deixe ferver por alguns minutos e desligue. Deixe esfriar para usar.

Fure o pão de ló com um palito ou um garfo e com o auxílio de uma colher vá umedecendo o bolo. Faça isso aos poucos até que toda a calda seja absorvida.

PASSO 7

Salpique o coco ralado e cubra a forma com papel alumínio ou filme plástico deixando esfriar bem antes de servir. Se puder deixar por algumas horas o resultado será melhor, mas não há a necessidade de fazer de véspera.

Pão de Mel sem Ovos

INGREDIENTES

- 1 xícara de mel

- 1 xícara de leite morno
- 1 colher (sopa) rasa de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó peneiradas
- 1 colher (café) de cravo-da-índia em pó a gosto
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 3 xícaras de farinha de trigo peneiradas
- 2 colheres (café) de bicarbonato de sódio
- 2 colheres de água morna

RECHEIO E COBERTURA

- 800g de chocolate meio amargo
 - 1 lata de creme de leite sem soro
 - 2 colheres (sopa) de conhaque ou outra bebida de preferência
- MODO DE PREPARO**

1. ° Na tigela da batedeira, coloque mel, leite, margarina e açúcar. Misture com uma espátula e leve para bater ligeiramente.

Agregue aos poucos o chocolate, o cravo e a canela. Desligue a batedeira e misture com a espátula a farinha peneirada e por fim o bicarbonato dissolvido em água.

2. ° Misture mais um pouco e despeje em uma assadeira bem untada e se possível com papel manteiga.

TRUFA

1. ° Derreta o chocolate e misture-o bem. Acrescente o creme de leite e o conhaque. Deixe a trufa descansar por uns 10 minutos.

2. ° Depois de assado e frio, corte o pão de mel ao meio e recheie com fina camada de trufa e depois use a mesma trufa para cobrir

Bolo de Milho Salgado

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de leite
-

○ 1 lata de milho verde escorrido

○ 1 embalagem creme cebola

○ 1 xícara (chá) de óleo

○ 3 ovos

○ 2 xícaras (chá) de farinha trigo

○ 1 colher (sopa) fermento pó

○ 200 g de queijo muçarela ou prato ralado em ralo grosso

○ 100 g de tomate seco (opcional)

○ orégano para polvilhar

MODO DE PREPARO

1. Bata no liquidificador o leite e o milho até triturar os grãos.
2. Junte o creme de cebola, o óleo e os ovos e bata por mais um minuto ou até formar uma mistura homogênea.
3. Passe para uma tigela média, junte a farinha e o fermento e misture delicadamente.
4. Coloque a massa em uma assadeira previamente untada e enfarinhada, cubra com o queijo, o tomate (opcional) e polvilhe com o orégano.
5. Asse em forno previamente aquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

BOLO CAIPIRA SALGADO

- 3 colheres de sopa de fubá fininho
- 2 xícaras de chá rasas de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 colher de café de açúcar

- 1 cubo de caldo de galinha
 - 1 colher de sopa de fermento em pó
 - 1 xícara de chá de leite (cheia)
 - 1 colher de sobremesa de manteiga
 - 6 colheres de sopa de azeite
 - 1 lata de milho verde
 - 100 g de presunto picadinho
 - 100 g de peito de peru defumado ou mortadela picadinha
 - 150 g de queijo mussarela ou prato picadinho
 - Cheiro verde
 - Pimenta-do-reino
 - Queijo ralado para polvilhar
 - 1/2 xícara de pimentão vermelho picadinho
1. No liquidificador, bata os ovos, o azeite, o açúcar, metade da lata de milho verde, o cubinho de caldo de galinha, a manteiga e o leite
 2. Em uma vasilha, misture a farinha de trigo, o fubá e o fermento
 3. Despeje a mistura do liquidificador e mexa bem
 4. Sobre a mistura, despeje os frios picadinhos, os pimentões, a metade da lata de milho verde, a pimenta e o cheiro verde, misturando bem
 5. Despeje em forma untada e enfarinhada
 6. Polvilhe queijo ralado e leve ao forno baixo até assar e dourar bem

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Variações: Os recheios podem ser variados, mas desde que sejam bem sequinhos. As dicas já testadas são: 1 calabresa picada miudinho refogada com cebola, queijo prato e 1 xícara de couve picadinha. Presunto de peru e 1/2 xícara de bacon fritinho, com queijo minas e parmesão.

BOLO CAIPIRA SALGADO

Para a Massa: 3 colheres (sopa) de fubá fininho
 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 3 ovos
 1 colher (café) de açúcar
 1 colher (sopa) de fermento em pó
 1 xícara (chá) de leite
 1 colher (sobremesa) de manteiga
 6 colheres (sopa) de azeite
 Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para o Recheio: 1 lata grande de milho verde
200 gramas de peito de peru defumado picadinho
150 gramas de queijo muçarela picadinho
½ xícara (chá) de pimentão vermelho picadinho
½ xícara (chá) de pimentão verde picadinho
½ xícara (chá) de pimentão amarelo picadinho
Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para Polvilhar: Queijo parmesão ralado a gosto

Modo de Preparo

Misture o fubá a farinha e o fermento. No liquidificador bata os ovos, o açúcar, o leite, a manteiga e o azeite, junte essa mistura aos secos misturando bem. Em outro recipiente misture o recheio, acerte os temperos e acrescente o recheio à massa, misture bem. Transfira a massa para forma untada com furo central, polvilhe queijo parmesão ralado e leve para assar em forno a 180°C por cerca de 50 minutos ou até que o bolo esteja bem dourado

Bolo Salgado Caipira

INGREDIENTES

PARA A MASSA

- 3 colheres de sopa de fubá fininho
- 2 xícaras de chá rasas de farinha de trigo
- 3 ovos
- 1 colher de café de açúcar
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara de chá cheia de leite
- 1 colher de sobremesa de manteiga
- 6 colheres de sopa de azeite
- 1 lata de milho verde

PARA O RECHEIO

- 100g de presunto picadinho
- 100g de peito de peru defumado ou mortadela picadinha
- 150g de queijo mussarela ou prato picadinho
- 1/2 xícara de pimentão vermelho picadinho
- cheiro verde e pimenta-do-reino a gosto
- queijo ralado (para polvilhar)

COMO FAZER BOLO SALGADO CAIPIRA

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, misture a farinha de trigo, o fubá e o fermento. Reserve.
2. No liquidificador, bata os ovos, o azeite, o açúcar, metade da lata de milho verde, o caldo de galinha, a manteiga e o leite.
3. Despeje a mistura do liquidificador na tigela reservada com farinha, fubá e fermento.
4. Sobre a mistura, despeje os frios picadinhos, os pimentões, a metade da lata de milho verde, a pimenta e o cheiro verde a gosto. Misture bem.
5. Despeje a massa em forma untada e enfarinhada.
6. Polvilhe queijo ralado e leve ao forno baixo até assar e dourar bem.

Dica: Você pode variar os recheios, desde que sejam bem sequinhos. Exemplos: 1 calabresa picada miudinho refogada com cebola, queijo prato e 1 xícara de couve picadinha; presunto de peru e 1/2 xícara de bacon frito, com queijo minas e parmesão.

Bolo cuca de banana

Ingredientes : 1 copo tipo americano de óleo de milho; 2 xícaras (chá) de açúcar; 3 ovos; 2 e 1/2 xícara (chá)

de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de fermento em pó e 3 bananas cortadas em rodelas.

Farofa : 1 xícara (chá) de farinha trigo; 1/2 xícara de chá de açúcar; 3 colheres de sopa de margarina e 1 colher de sopa de canela em pó.

Preparo : bata no liquidificador o óleo, açúcar e ovos. Em uma tigela à parte coloque a farinha e o fermento peneirados. Junte a banana cortadas aos ingredientes secos. Depois, junte à mistura do liquidificador e mexa devagar. Reserve. Farofa: junte o açúcar, a farinha, a margarina e a canela. Amasse tudo com as pontas dos dedos até formar uma farofa. Coloque em cima da massa do bolo e coloque no forno preaquecido a 180°C por 45 minutos ou até ficar dourado e ao enfiar um palito na massa, este saia limpo.

RECHEIO DE DOCE DE LEITE TRUFADO

- 200g de chocolate branco derretido
- 100ml de creme de leite
- 18g de mel
- 15ml de conhaque (opcional)
- 150g de doce de leite
- 120g de chantilly batido bem firme

COMO FAZER RECHEIO TRUFADO DE DOCE DE LEITE

MODO DE PREPARO

1. Coloque o chocolate, o creme de leite, o mel, o conhaque (opcional) e o doce de leite em uma tigela e misture bem.
2. Por último, acrescente o chantilly e misture

Bolo de Cenoura Tradicional (da Cobertura Quebradiça)

INGREDIENTES

PARA A MASSA

- 4 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- ¾ de xícara de chá de óleo
- 3 **cenouras** médias descascadas e picadas
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

PARA A COBERTURA

- 6 colheres de sopa rasas de chocolate em pó
- 6 colheres de sopa rasas de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina em temperatura ambiente
- 2 colheres de sopa de leite

COMO FAZER BOLO DE CENOURA TRADICIONAL (DA COBERTURA QUEBRADIÇA)

MODO DE PREPARO DA MASSA

1. No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o açúcar e a **cenoura** até obter um creme homogêneo.
2. Despeje o conteúdo do liquidificador em uma tigela e acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó peneirados.
3. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C até dourar.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA

1. Em uma tigela, misture todos os ingredientes e empregue no bolo ainda quente.
2. Espere esfriar e sirva.

Observação: A cobertura não precisa ir ao fogo!

Bolo de Cenoura com Recheio de Brigadeiro

INGREDIENTES

PARA O BOLO

- 3 cenouras médias em pedaços
- 1 xícara de chá de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

PARA A CALDA

- 1/2 xícara de chá de leite
- 2 colheres de sopa rasas de açúcar

PARA O BRIGADEIRO

- 2 latas de leite condensado
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 6 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 xícara de chá de creme de leite
- chocolate granulado (para decorar)

COMO FAZER BOLO DE CENOURA RECHEADO COM BRIGADEIRO

MODO DE PREPARO DO BOLO

1. No liquidificador, bata a cenoura, o óleo, os ovos e o açúcar até obter um creme homogêneo.
2. Transfira o conteúdo do liquidificador para uma tigela, adicione a farinha de trigo e o fermento e misture com uma colher.
3. Despeje em uma forma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada.
4. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assare dourar.
5. Retire, deixe amornar, desenforme e corte ao meio.

MODO DE PREPARO DO BRIGADEIRO

1. Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.
2. Leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.
3. Desligue o fogo, adicione o creme de leite e misture.

MONTAGEM

1. Coloque metade do bolo em uma travessa, regue com metade da calda e coloque metade do recheio.
2. Cubra com a outra metade do bolo, regue com a calda restante e cubra com o recheio que sobrou.
3. Polvilhe com o chocolate granulado e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Bolo de laranja com azeite

Ingredientes: 2 laranjas inteiras sem casca e sem caroços; 1 e 1/2 xícara de açúcar/ 1/3 de xícara de azeite; 2 xícaras de farinha de trigo; 3 ovos; 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Preparo: bata tudo no liquidificador, colocando o fermento por último. Coloque em forma de furo no meio (23 cm de diâmetro) untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 minutos ou até estar dourado e que ao enfiar um palito este saia limpo.

Bolo de Cenoura que já sai do forno Recheado com Brigadeiro

INGREDIENTES

- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 colher de sopa de fermento em pó
- 2 cenouras grandes
- 1/2 xícara de chá de óleo

- 2 ovos
- brigadeiros (já enrolados – quantos você quiser!)
- farinha de trigo suficiente para envolver os brigadeiros

COMO FAZER BOLO DE CENOURA QUE JÁ SAI DO FORNO RECHEADO COM BRIGADEIRO

MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, coloque todos os ingredientes secos e misture.
2. No liquidificador, bata a cenoura com o óleo e os ovos.
3. Despeje o “creme” de cenoura na tigela de ingredientes secos e mexa rapidamente (mas com delicadeza) até obter uma massa homogênea.
4. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada.
5. Passe os brigadeiros na farinha de trigo, tire o excesso de farinha e arrume-os sobre a massa.
6. Leve ao forno preaquecido a 180 graus por aproximadamente 1h15, ou até estar ligeiramente dourado.
7. Espere esfriar um pouco e desenforme com o topo do bolo virado para baixo do prato (para esconder os buracos dos brigadeiros).
8. Polvilhe açúcar de confeiteiro ou cubra com ganache de chocolate.
9. O mais legal é servir quentinho, para o brigadeiro ficar bem derretidão. Mas em temperatura ambiente também fica demais!

Bolo de Cenoura com Pudim de Chocolate (Bolo Pudim)

INGREDIENTES

PARA O PUDIM DE CHOCOLATE

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida da lata de leite
- 3 ovos
- 5 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 xícara de chá de açúcar (para a calda)

PARA O BOLO DE CENOURA

- 2 ovos
- 1 cenoura picada
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

COMO FAZER BOLO DE CENOURA COM PUDIM DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

1. Caramelize uma forma de pudim com o açúcar para a calda.
2. No liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma caramelizada.
3. No liquidificador, bata os ovos, o óleo e o açúcar até obter uma mistura homogênea.
4. Enquanto bate, acrescente a cenoura aos poucos.
5. Adicione a farinha de trigo aos poucos e, por último, o fermento em pó.
6. Despeje a massa do bolo sobre o pudim.
7. Leve ao forno médio preaquecido entre 45 a 50 minutos ou até estar completamente assado.
8. Espere esfriar, desenforme e sirva.

Bolo fofo de maracujá

Maracujá é perfumado, saboroso e dá um toque muito especial a esse bolo superfofinho, que fica perfeito no lanche. A fruta vai na massa e na calda. Delicioso e combina muito com a primavera.

Ingredientes massa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo; 2 colheres (chá) de fermento em pó; 1/2 colher (chá) de sal; 200g de manteiga ou margarina sem sal em temperatura ambiente; 2 xícaras (chá) de açúcar; 4 ovos; 1 xícara (chá) de suco de maracujá (bata a polpa de 1 maracujá com 250 ml de água e coe); margarina e farinha

de trigo para untar e polvilhar uma forma de furo no meio com 25 cm de diâmetro.

Calda: polpa de 1 maracujá; 1 xícara de açúcar e 1 xícara de água.

Preparo: para a massa, passe pela peneira a farinha, o fermento e o sal. Reserve. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até que fique cremosa e amarelinha (cerca de 5 minutos em velocidade máxima). Junte os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição. Diminua a velocidade e acrescente os ingredientes secos peneirados aos poucos, alternando com o suco. A cada adição, bata apenas para misturar. Coloque na forma untada e leve ao forno preaquecido a 200°C. Deixe assar por aproximadamente 40 minutos. Espete um palito no bolo para verificar o ponto. Se ele sair sujo de massa, deixe assar mais um pouco. Depois de assado, retire o bolo do forno e deixe esfriar por 15 minutos. Em um prato grande, desenforme-o e cubra com a calda. **Calda:** leve tudo ao fogo, deixe ferver, abaixe e espere até engrossar (cerca de 5 minutos).

Bolo de Cenoura Fácil e Fofinho

INGREDIENTES

- 3 ovos
- ¾ de xícara de chá de óleo de soja
- 2 cenouras médias e descascadas, cortadas em cubos
- 1 xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa rasa de fermento

COMO FAZER BOLO DE CENOURA FÁCIL E FOFINHO

MODO DE PREPARO

1. Coloque no liquidificador as cenouras, o óleo, o açúcar e os ovos. Bata em velocidade média por 5 minutos.
2. Numa tigela, coloque a farinha de trigo e adicione o creme que você bateu. Mexa por 3 minutos com uma colher de pau.
3. Acrescente o fermento e misture levemente.
4. Coloque a massa na forma untada e leve para assar em forno pré-aquecido em 180°C por cerca de 30 minutos.
5. Espere esfriar uns 5 minutos para desenformar.

Dica: Na hora de preparar seu bolo sempre observe e separe todos os ingredientes que for usar, para não haver surpresas.

BOLO DE NOZES

Ingredientes bolo: 150g de manteiga, em temperatura ambiente; 450g de açúcar; 4 ovos – claras e gemas separadas; 1 colher (chá) de baunilha; 260g de farinha de trigo; 120g de amido de milho; 280 ml de leite; 1 colher (sopa) de fermento e 130g de nozes picadas. **Cobertura:** 1 lata de leite condensado, cozido em panela de pressão por 30 minutos, e 100 ml de creme de leite.

>**Preparo bolo:** preaqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de furo no meio com cerca de 25 cm de diâmetro. Bata as claras em ponto de neve. Reserve. Bata a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme claro e fofinho. Sem bater, misture a baunilha, a farinha, o amido, o leite e o fermento. Com a ajuda de uma espátula, misture as claras em neve até incorporar. Junte as nozes na massa e reserve. Coloque a massa na forma e leve ao forno por cerca de 30 minutos ou até quando um palito sair limpo ao inseri-lo no centro do bolo. Deixe amornar e desenforme. >**Cobertura:** misture o leite condensado cozido com o creme de leite e leve por 20 segundos ao micro-ondas. Despeje sobre o bolo. Se quiser, guarde um pouco de calda para servir à parte.

Bolo de Cenoura Tradicional

PARA O BOLO

- 2 cenouras grandes descascadas e picadas
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo

- 1 xícara de chá de óleo
- 3 ovos grandes
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 colher de café rasa de sal
- 1 colher de sopa cheia de fermento em pó

PARA A COBERTURA

- 8 colheres de sopa de açúcar
- 6 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de margarina
- 3 colheres de sopa de leite

COMO FAZER BOLO DE CENOURA TRADICIONAL

MODO DE PREPARO DO BOLO

1. No liquidificador, bata por 2 minutos a cenoura picada, o óleo, os ovos e a água.
2. Acrescente a farinha de trigo misturada com o açúcar aos poucos e bata em velocidade máxima por 3 minutos.
3. Por último, acrescente o fermento e bata rapidamente, apenas para misturar.
4. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada de 35cm x 25cm.
5. Leve ao forno preaquecido a 220 graus por aproximadamente 25 minutos.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA

1. Em uma panela, em fogo médio, coloque todos os ingredientes e mexa até soltar do fundo da panela e o açúcar derreter completamente.
2. Jogue a calda quente sobre o bolo e espere esfriar para servir.

Dica: Na cobertura, você pode utilizar achocolatado em vez de chocolate em pó. Nesse caso, coloque 6 colheres de sopa de achocolatado e diminua o açúcar para 6 colheres de sopa.

BOLO INDIANO

Ingredientes massa: 6 ovos (claras e gemas separadas); 100g de manteiga sem sal em temperatura ambiente; 1 xícara de açúcar refinado; 1 xícara de farinha de trigo peneirada; 1/2 xícara de farinha de rosca; 1/2 xícara de leite; 1 colher (café) de canela em pó; 1 pitada de noz-moscada ralada na hora; 1 pitada de canela em pó; 1 colher (café) de cravo em pó; 1 colher (sopa) de fermento em pó químico. **Recheio e cobertura:** 1 lata de leite condensado; 1 colher (sopa) de manteiga e 1 pitada de canela em pó.

Preparo: preaqueça o forno a 180°C. Unte com manteiga e polvilhe farinha de trigo em uma forma de furo no meio com cerca de 20 cm de diâmetro. Bata as claras em neve e reserve. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar e as gemas até virar um creme claro e fofo. Junte os secos (farinha de trigo peneirada, farinha de rosca, canela em pó e fermento) alternando com o leite, em velocidade baixa da batedeira. Misture tudo e, por último, incorpore as claras em neve – primeiro ponha uma colher bem generosa de claras à mistura e mexa vigorosamente. Junte o restante das claras e faça movimentos de fora para dentro delicadamente. Misture somente até as claras sumirem e transfira para a forma preparada. Asse até dourar por aproximadamente 35 a 40 minutos – não abra o forno antes de 25 minutos para não solar o bolo. Desenforme morno. Enquanto isso, faça o recheio: misture os ingredientes (menos a canela) numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, até virar um creme grosso, parecido com brigadeiro mole ou creme de confeiteiro. Por último, misture a pitada de canela. Passe para uma vasilha e cubra com plástico filme aderido à superfície do creme. Utilize frio. Depois do bolo assado, desenforme em um prato grande e coloque o creme por cima.

Bolo de Cenoura Formigueiro

PARA A MASSA

- 2 cenouras grandes sem casca e cortadas em rodela
- 1 xícara de chá de óleo
- 5 ovos
- 2 e 1/2 xícaras de chá de açúcar
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo

- 1 colher de sopa cheia de fermento em pó
- 1 copo americano não muito cheio de chocolate granulado

PARA A COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de achocolatado em pó

COMO FAZER BOLO DE CENOURA FORMIGUEIRO

MODO DE PREPARO DA MASSA

1. No liquidificador, bata as cenouras, o óleo, os ovos e o açúcar até obter um creme homogêneo.
2. Em uma tigela, despeje o conteúdo do liquidificador e acrescente a farinha de trigo peneirada. Misture bem com a ajuda de um fouet.
3. Em seguida, acrescente o fermento e misture.
4. Por último, acrescente o chocolate granulado e misture bem.
5. Leve para assar em uma forma untada com óleo e enfarinhada em forno médio preaquecido por cerca de 50 minutos.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA

1. Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela.
2. Coloque sobre o bolo ainda morno e decore a gosto.

Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate

PARA O BOLO

- 2 cenouras grandes descascadas e cortadas em rodelas
- 1 xícara de chá de óleo
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- Raspas de 1 limão

PARA A COBERTURA

- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 colheres de sopa de leite

COMO FAZER BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO DA MASSA

1. Numa tigela grande, peneire juntos a farinha, o fermento e o sal. Reserve.
2. Bata no liquidificador a cenoura, os ovos, o óleo e o açúcar até não sobrar nenhum pedacinho de cenoura.
3. Junte esse creme à mistura de farinha de trigo reservada e misture muito bem (à mão) com uma espátula ou fouet, até ficar bem homogêneo.
4. Junte as raspas de limão.
5. Despeje a massa em uma forma pequena de buraco no meio ou uma assadeira retangular de 20 X 30cm untada e enfarinhada.
6. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 35-40 minutos se a forma for de buraco e 25 minutos se a assadeira for retangular.
7. Se for desenformar, deixe o bolo amornar por uns 30 minutos.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA

1. Junte todos os ingredientes numa panela pequena.
2. Leve ao fogo até ferver, mexendo sempre – deixe fervendo por um minutinho e utilize imediatamente, despejando sobre o bolo morno.

BOLO DE LARANJA

4 ovos;

3/4 de xícara de óleo de canola ou milho;

1 xícara de suco de laranja (ou abacaxi ou 1/2 xícara de suco de limão mais 1/2 de água);

2 xícaras de açúcar;

2 xícaras de farinha de trigo;

1 colher (sopa) de fermento em pó;

Raspas de casca de 1 laranja.

Para a cobertura:

1 xícara de açúcar;

1/4 de xícara de suco de laranja.

Preparo massa: preaqueça o forno a 200°C. Coloque os ovos, o óleo e o suco no liquidificador e bata um pouco. Junte os outros ingredientes, exceto as raspas de casca de laranja. Bata até misturar tudo. Desligue e acrescente, com o auxílio de uma colher, as raspas de laranja.

Unte uma forma de furo no meio (22 cm de diâmetro) com margarina e farinha. Ponha a massa nela e leve ao forno preaquecido. Deixe em torno de 30 minutos ou até que o bolo esteja assado (para ver, enfie um palito na massa e veja se ele sai limpo). Espere amornar e desenforme. Cobertura: misture o açúcar e o suco e coloque sobre o bolo morno.

Dica: se quiser preparar esta receita com baunilha, troque o suco de fruta por leite aromatizado com 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha.

Bolo de Cenoura com Brigadeiro Gourmet no Potinho

PARA A MASSA

- 3 cenouras descascadas e em rodela
- 4 ovos
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 e ½ xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar

PARA O RECHEIO/COBERTURA DE BRIGADEIRO GOURMET

- 1 lata de leite condensado
- 200ml de creme de leite
- 200g de chocolate ao leite picado
- 20g de glucose

COMO FAZER BOLO DE CENOURA NO POTINHO

MODO DE PREPARO DA MASSA

1. Coloque a farinha, o sal e o fermento em uma tigela passando pela peneira. Misture delicadamente e reserve.
2. Coloque os ovos, a cenoura, o óleo e o açúcar no liquidificador e bata bem até ficar homogêneo.
3. Junte a mistura do liquidificador à tigela com farinha, o fermento e o sal.
4. Com um fouet, misture delicadamente até ficar liso e homogêneo.
5. Coloque a massa em uma forma (23cm x 7cm) untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 50 minutos.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO/COBERTURA DE BRIGADEIRO GOURMET

1. Em uma panela de fundo grosso coloque todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até começar a ver o fundo da panela.

MONTAGEM

1. Intercale o brigadeiro gourmet com pedaços do bolo de cenoura.
2. Finalize com o brigadeiro e decore a gosto.

BOLO DE MILHO

Ingredientes: . 3 ovos (cerca de 180g)

.1 vidro de leite de coco (200ml)

.1 xícara (chá) de leite (200ml)

.½ xícara (chá) de óleo (100ml)

.1 e ¾ de xícara (chá) de milho verde debulhado (245g)

.¾ de xícara (chá) de farinha de milho em flocos (67,5g)

.¾ de xícara (chá) de coco fresco ralado (60g)

.1 colher (sopa) cheia de farinha de trigo (30g)

.1 xícara (chá) de açúcar demerara (315g)

.1 colher (sopa) rasada de fermento em pó (10g)

Modo de fazer:

.No liquidificador, bata os ovos com o leite de coco, o leite, o óleo e o milho até homogeneizar, por cerca de 3 minutos.

.Acrescente a farinha de milho e o coco e bata por mais 2 minutos.

.Por último, junte a farinha de trigo, o açúcar demerara e o fermento e bata até ficar homogêneo.

.Despeje na assadeira untada e enfarinhada e asse no forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 minutos.

Dica: se não tiver açúcar demerara, coloque o tradicional

Bolo Veludo Vermelho

O bolo Veludo Vermelho ou Red Velvet, um clássico norte-americano, criado no fim do século 19, é a cara do Natal. A cor vermelha tem tudo a ver com as festas. O recheio é feito com cream cheese, o que lhe dá um caráter menos adocicado. Coberto de branco, é uma surpresa ao cortá-lo.

Ingredientes massa: 3 ovos; 1 e 1/2 colher (sopa) de corante alimentício em gel cor bordô; 2 xícaras (chá) de açúcar refinado; 4 colheres (sopa) de corante alimentício em gel cor vermelho Natal; 200g de manteiga em temperatura ambiente; 1/2 colher (sopa) de essência de baunilha; 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada; 1 pitada de sal; 200 ml de creme de leite; 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio; 1 colher (chá) de fermento em pó e 1 colher (sopa) de cacau em pó.

Recheio e cobertura: 600g de cream cheese; 3 xícaras (chá) de açúcar de confeitador peneirado e 1 colher (sopa) de essência de baunilha.

Preparo massa: na batedeira, bata os ovos com o açúcar refinado até formar um creme branco. Em seguida, acrescente a manteiga e bata em velocidade baixa até formar uma massa homogênea. Sem parar de bater, adicione aos poucos a essência de baunilha, a pitada de sal, o bicarbonato, o cacau em pó e os corantes. Bata bem até a cor ficar homogênea. Acrescente a farinha, alternando com o creme de leite. Por último, adicione o fermento e misture delicadamente. Transfira a massa para três assadeiras redondas, com 17 cm de diâmetro (ou em uma alta, que depois dê para cortar o bolo em três discos). Leve para assar em forno preaquecido (180°C) até que ao espetar um palito este saia limpo. Espere amornar e desenforme os bolos. Se fizer um só bolo, é preciso cortar a massa em três discos. **Reserve. Recheio e cobertura:** na batedeira, bata o cream cheese com o açúcar e com a baunilha até ficar bem homogêneo. Se quiser, coloque raspas da casca de 1 limão, que dá um toque cítrico. Leve para a geladeira por cerca de 15 minutos. Em seguida, coloque em um

saco de confeitar com bico perlê ou pitanga e decore o bolo.

Montagem: espalhe 1/3 do creme sobre um disco de bolo. Cubra com o segundo disco e repita a operação. Cubra com o terceiro disco e decore. Se quiser, ponha confeitos ou cerejas.

Bolo-brioche com geleia caseira

Ingredientes: 3 ovos; 2 xícaras de farinha de trigo peneirada; 3 colheres de margarina; 1/2 xícara de leite; 1 xícara de açúcar; 1 colher (sopa) de canela em pó; 1 colher (sopa) de fermento em pó. **Geleia de frutas vermelhas:** 2 xícaras de frutas vermelhas congeladas ou frescas; 1/2 xícara de água e 1 colher (sobremesa) de suco de limão.

Preparo geleia: misture tudo e leve ao fogo baixo, mexendo de tempos em tempos e retirando a espuma que forma na superfície. Vá amassando as frutas conforme elas amolecem. Faça isso por cerca de 15 minutos.

Deixe esfriar e está pronta a geleia caseira. **Bolo:** bata as claras em neve e deixe-as separadas. Junte a margarina, o açúcar e as gemas e bata bem até ficar um creme claro. Coloque a farinha peneirada e o leite alternando-os e aos poucos, mas não pare de bater (diminua a velocidade da batedeira para não espirrar).

Acrescente a canela em pó e o fermento e misture bem.

Junte delicadamente as claras em neve. Unte com margarina e polvilhe farinha de trigo uma forma de brioche com 23 cm de diâmetro ou uma forma com buraco no meio. Coloque a massa no forno preaquecido em 180°C e deixe cerca de 35 minutos. Espete um palito para saber se a massa não está crua. Não abra o forno antes de 20 minutos. Espere esfriar e cubra com a geleia de frutas vermelhas.

Dica: se quiser, faça a geleia sem açúcar e siga os mesmos passos.

Rendimento: 8 porções.

Bolo de chuva

Ingredientes: 100 gramas de manteiga, 3 ovos, claras e gemas separados, 2 xícaras de açúcar, 3 xícaras de farinha de trigo, 1 xícara de leite morno, 1 colher de sopa de fermento em pó.

Opcional: 1 colher (chá) de essência de baunilha ou raspas de casca de 1 limão ou 1 laranja (para saborizar)

Preparo: preaqueça o forno a 200 graus C. Unte uma forma média (23 cm de diâmetro) de buraco no meio com margarina ou manteiga e polvilhe com farinha. Peneire a farinha de trigo. Numa vasilha (pode ser na batedeira) bata bem as gemas, o açúcar e a manteiga. Vá acrescentando e misturando intercalados a farinha peneirada e o leite morno. Numa tigela à parte bata as claras em neve. Incorpore delicadamente as claras em neve à mistura do bolo. Por último, incorpore o fermento em pó. Coloque o sabor que desejar: essência de baunilha ou raspas de casca de limão ou laranja. Despeje a mistura de bolo na forma e leve ao forno por aproximadamente 35 a 40 minutos. Para saber o ponto, faça o teste do palito de madeira, que deverá sair limpo depois de perfurar a massa. Tire do forno, deixe esfriar e desenforme sobre um prato. Polvilhe açúcar e sirva com um cafezinho ou chazinho.

Bolo com casca de banana com cobertura de Nutella

Ingredientes: 2 xícara (chá) de óleo de milho; 1/2 xícara (chá) de leite; 3 gemas; 3 claras batidas em neve; cascas picadas de 4 bananas-nanicas pequenas e bem maduras; 1 colher (sopa) de canela; 2 xícaras (chá) de açúcar; 2 xícaras (chá) de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de fermento; 4 bananas-nanicas picadas.

Cobertura: 50g de chocolate meio amargo; 100g de Nutella e 100 ml de creme de leite.

Preparo: bata no liquidificador o óleo, o leite, as gemas, a canela e as cascas de banana. É preciso bater bem para as cascas desmancharem. Em um recipiente, misture o açúcar, a farinha de trigo peneirada, o fermento e a banana picada. Junte metade do que foi batido no liquidificador com auxílio de uma colher grande e mexa

até ficar sem grumos. Daí, junte o restante. Misture as claras em neve. Coloque em uma forma de bolo inglês grande ou em forma redonda com 23 cm de diâmetro, untada com margarina e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 35 minutos ou até que, ao enfiar um palito, este saia limpo. Espere amornar para desenformar. Cobertura:esquente o creme de leite, junte o chocolate picadinho e mexa até derreter. Misture então o Nutella. Ponha sobre o bolo frio

Receita Bolo de café, Empório Bolshoi

Ingredientes massa: 500g de pré-mistura para bolo de chocolate; 3 ovos; 100 ml de óleo; 150 ml de água; 15g de café solúvel.

Cobertura: 1 lata de leite condensado; 30g de café solúvel.

Preparo massa: bata tudo na batedeira em velocidade média até estar bem homogêneo. Coloque em forma com 25 cm de diâmetro, untada com margarina e polvilhada com chocolate em pó. Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 a 40 minutos ou até que ao enfiar um palito na massa, este saia limpo. Retire, espere amornar e desenforme em um prato grande.

Cobertura: leve os dois ingredientes misturados ao fogo médio mexendo até dar ponto de brigadeiro mole. Deixe esfriar e cubra o bolo com essa cobertura.

RECEITA BOLO DE QUEIJO COM GOIABADA, DONA FLOR

Ingredientes: 4 ovos; 2 copos (requeijão) de farinha de trigo; 2 copos (requeijão) de açúcar refinado; 1 copo (requeijão) de queijo ralado; 3 colheres (sopa) cheia de manteiga; 1 copo (requeijão) de leite; 1 pitada de sal; 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó e 100g de goiabada (para cobertura).

Preparo: em uma tigela adicione a manteiga, o açúcar e os ovos, bata bem até esbranquiçar. Em seguida adicione o sal, a farinha e o leite, alternando. Misture bem, em seguida adicione o queijo e misture. Por último o fermento, mexa bem. Leve para assar em forma untada e enfarinhada, em forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos, até dourar. Não abra o forno antes de 30 minutos para não murchar o bolo. Para saber se esta assado enfie um palito no centro da massa e se este sair limpo já esta assado. Leve a goiabada ao fogo baixo até derreter (se preciso, coloque um pouco de água). Cubra o bolo com ela.

Bolo Chocochanti

Ingredientes massa: 4 gemas; 1 xícara (chá) de açúcar; 2 xícaras (chá) de farinha de trigo; 3/4 de xícara (chá) de óleo; 1 xícara (chá) de chocolate em pó; 1 xícara (chá) de leite quente; 1 colher (sopa) de fermento em pó; 4 claras

Recheio e cobertura: 1 litro de creme de leite batido com 3 colheres de açúcar em ponto de chantili (ou 1 litro de chantili pronto) e raspas de chocolate meio-amargo.

Preparo massa: na batedeira, bata bem as gemas com o açúcar. Misture a farinha de trigo, o óleo, o chocolate em pó e o leite. Acrescente o fermento em pó e as claras batidas em neve. Coloque a massa em uma forma de 24cm de diâmetro, untada com margarina. Asse no forno preaquecido a 200° durante 40 minutos ou até que espetando um palito saia seco. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio em sentido horizontal. Recheie o bolo com chantili e cubra somente a parte de cima com chantili e com raspas de chocolate meio-amargo.

BOSTON PIE

A Boston Cream Pie, na verdade não é uma torta como diz o nome, mas um bolo, que é recheado de creme de confeiteiro e coberto com glacê de chocolate. Dizem que o nome torta veio do fato de que os primeiros colonizadores dos Estados Unidos assavam seus bolos em formas de torta, já que não tinham específicas para bolo.

O doce surgiu no Hotel Parker House, que a serve desde 1856. A receita é atribuída ao chef francês Sanzian,

que foi contratado para a inauguração do hotel em Boston. Devido ao sucesso da Boston Cream Pie, em 1996 ela foi nomeada a sobremesa oficial do Estado de Massachusetts.

Ingredientes massa: 1 xícara de farinha de trigo peneirada; 2/3 xícara de açúcar; 1 e 1/2 colher (chá) de fermento em pó; 1/4 de colher (chá) de sal; 1/2 xícara de leite; 1/4 xícara de óleo; 2 gemas; 1 colher (chá) de essência de baunilha e 2 claras.

Creme: 1/2 xícara de açúcar, 2 colheres (sopa) de farinha de trigo; 1 colher (sopa) de amido de milho; 1 pitada de sal; 1 e 1/4 xícara de leite; 2 ovos e 1 colher (sopa) de essência de baunilha.

Glacê de chocolate: 30g de chocolate meio-amargo picado; 1 colher (sopa) de margarina; 3/4 de xícara de açúcar de confeitado peneirado; 1/2 colher (chá) de essência de baunilha e 5 colheres (chá) de água bem quente.

Preparo: em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, o fermento e o sal. Faça um buraco no meio dessa mistura, e acrescente o leite, o óleo, as duas gemas e a baunilha. Bata na batedeira, em velocidade baixa, até incorporar. Depois, bata em velocidade alta por 3 minutos. Reserve. Em outra tigela, bata as claras até formar picos firmes. Misture as claras em neve à massa reservada, com movimentos delicados. Coloque a massa em uma forma de abrir de 22 cm, untada. Asse em forno preaquecido a 180 graus centígrados, de 25 a 30 minutos. Ao tirar do forno, vire a forma de boca para baixo sobre uma grade. Deixe esfriar completamente. Tire o bolo da forma. Para montar, corte o bolo na metade, horizontalmente. Coloque a camada de baixo em um prato e espalhe o recheio por cima. Cubra com a segunda camada. Espalhe o glacê sobre o bolo, cobrindo as laterais. Guarde na geladeira.

Creme de baunilha: em uma panela, misture a farinha, o amido, o leite e o açúcar e em fogo baixo. Leve ao fogo até esquentar. Bata os ovos e acrescente uma xícara da mistura quente. Volte ao fogo e Cozinhe em fogo baixo, mexendo, até engrossar. Acrescente a baunilha, mexa e reserve. Cubra a superfície com filme plástico e deixe esfriar.

Glacê de chocolate: em uma panela, derreta o chocolate meio-amargo e a margarina em fogo baixo. Desligue o fogo. Acrescente o açúcar de confeitado peneirado e a baunilha, até virar uma farofa úmida. Adicione 2 colheres (chá) de água bem quente e misture. Acrescente mais 3 ou 4 colheres (chá) de água quente, uma de cada vez, até obter a consistência desejada. O glacê fica grosso, mas com uma consistência boa para espalhar sobre o bolo.

BOLO DE LARANJA GELADO

Ingredientes massa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo; 2 colheres (chá) de fermento em pó; 1/2 colher (chá) de sal; 200 g de manteiga ou margarina sem sal em temperatura ambiente; 2 xícaras (chá) de açúcar; 4 ovos; 1 xícara (chá) de suco de laranja; raspas de casca de uma laranja (sem a parte branca, que amarga); margarina e farinha de trigo para untar e polvilhar uma forma redonda com 24 cm de diâmetro.

Ingredientes recheio: 500 ml de creme de leite fresco; 3 colheres de sopa de açúcar; 150g de chocolate Laka picado; 4 colheres (sopa) de creme de leite; raspas de casca de 1 laranja (sem a parte branca, que amarga).

Ingredientes cobertura: 200g de chocolate Laka e 100 ml de creme de leite.

Preparo massa: passe pela peneira a farinha, o fermento e o sal. Reserve. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até que fique cremoso e amarelo claro (cerca de 5 minutos e velocidade máxima). Junte os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição. Diminua a velocidade e adicione os ingredientes secos peneirados aos poucos, alternando com o suco de laranja. A cada adição, bata apenas para misturar. Desligue a batedeira, adicione as raspas de laranja, misture com uma espátula e transfira para a forma untada. Leve ao forno preaquecido a 200°C e deixe assar por aproximadamente 40 minutos. Espete um palito no bolo para verificar o ponto. Se o palito sair sujo de massa, deixe assar mais um pouco. Depois de assado, retire o bolo do forno e deixe esfriar por 15 minutos. Em prato grande, desenforme o bolo. Reserve.

Recheio: leve o chocolate picado misturado com as duas colheres de creme de leite ao banho-maria ou ao micro-ondas por 1 minuto. depois mexa bem para não deixar grumos. se for preciso leve mais 30 segundos ao micro-ondas ou ao banho-maria. Reserve. Bata o creme de leite fresco com o açúcar até ficar em ponto de chantili (se quiser compre chantili pronto). Depois, junte o chocolate derretido e misture. Por último, junte as raspas de laranja. Leve à geladeira por 30 minutos.

Cobertura: misture o chocolate picado com o creme de leite e leve ao banho-maria ou ao micro-ondas por 1 minuto ou até que derreta. Mexa bem para não ficar grumos e cuidado para não queimar no micro-ondas. Reserve.

Montagem: corte o bolo, longitudinalmente, em três discos usando uma faca de pão grande. Coloque o primeiro disco no prato e sobre a massa, distribua metade do recheio. Cubra com o segundo disco e coloque o restante do recheio. Tampe com o último disco de massa e cubra com a ganache de chocolate branco. Leve à geladeira por pelo menos 1 hora antes de servir. Se quiser faça um dia antes para ficar ainda mais geladinho.

BOLO BRIGADEIRO

Ingredientes Massa: 5 ovos; 1 xícara (chá) de açúcar; 1 xícara (chá) de leite; 2 xícaras (chá) de Farinha de Trigo; ½ xícara (chá) de chocolate em pó; 1 colher (sopa) de Fermento em Pó.

Ingredientes Recheio de Brigadeiro: 2 latas de leite condensado; 2 colheres (sopa) de manteiga; ½ xícara (chá) de chocolate em pó.

Decoração: ½ xícara (chá) de chocolate granulado

Preparo massa: bata na batedeira, às claras em neve bem firme. Junte as gemas, uma a uma, e acrescente o açúcar. Despeje o leite aos poucos, sem parar de bater. Incorpore, por fim, delicadamente a farinha peneirada com o chocolate em pó e o fermento. Despeje em uma fôrma redonda (28 cm de diâmetro) untada e enfarinhada e leve para assar em forno quente (200° C) por aproximadamente 40 minutos. Deixe esfriar e corte-o ao meio.

Recheio: leve o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó ao fogo, mexendo sempre. Quando ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar, sem parar de mexer, por cerca de 6 minutos ou até formar um creme consistente.

Montagem: corte o bolo ao meio na horizontal, acrescente uma parte do recheio e cubra com a outra metade do bolo, espalhe o restante do recheio por cima e decore com o granulado. Leve para gelar e sirva

Bolo de Aniversário, chef Leslie Monteiro (Atelier Leslie Monteiro)

Ingredientes massa: 6 ovos; 180g de açúcar; 80g de farinha de trigo peneirada e 1 colher de chá de baunilha líquida.

Para o recheio de brigadeiro branco: 2 latas de leite condensado; 1 lata de creme de leite e 100g de chocolate branco em barra.

Recheio de abacaxi com manjerição: 1 abacaxi cortado em cubinhos; 2 colheres de açúcar e algumas folhas de manjerição ou hortelã.

Preparo brigadeiro branco: misture todos os ingredientes e cozinhe, em fogo baixo, em ponto de brigadeiro mole. Reserve.

Massa: bata na batedeira as claras em neve, colocando o açúcar em colheradas. Acrescente as gemas peneiradas, uma a uma, sempre batendo. Junte a baunilha e continue batendo por mais ou menos uns 8 minutos, ou até a mistura dobrar de volume. Desligue a batedeira. Peneire a farinha de trigo e vá salpicando progressivamente a farinha peneirada, pouco a pouco, misturando delicadamente com uma colher de pau, ou com a mão, incorporando ar na massa. Nunca misture a massa com força. Recorte um círculo de 25 cm de diâmetro de papel-manteiga e coloque no fundo da forma. Unte a forma e o papel manteiga com manteiga e farinha de trigo e despeje a massa com cuidado. Leve ao forno preaquecido (180°C) para assar por cerca de 20 minutos ou até que ao espetar um palito, este sai limpo.

Recheio abacaxi: cozinhe o abacaxi por alguns minutos e depois de frio acrescente o manjerição bem picadinho. Reserve.

Calda: para molhar a massa use uma mistura de licor de coco com um pouco de água mineral, Se desejar também pode acrescentar o líquido que soltou do cozimento do abacaxi.

Montagem: corte a massa do bolo em dois discos. Umedeça um disco, coloque metade do brigadeiro branco e o abacaxi com manjerição. Cubra com a outra metade do bolo. Umedeça novamente com a calda e cubra os lados e em cima como restante dos brigadeiros. Decore com granulados de chocolate branco. Aqui, foram usados canudos de chocolate tingidos de verde nas laterais. Mas você pode usar canudinhos de biscoito ou somente os granulados. Enfeite o topo com flores naturais.

BOLO DE MAÇA

Ingredientes: 3 ovos inteiros; 1 xícara (chá) de óleo de milho; 2 xícaras (chá) de açúcar, sendo uma de refinado e uma de mascavo; 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada; 3 maçãs grandes; 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó e canela a gosto

Preparo: descasque as maçãs, reserve as cascas e corte em cubos as maçãs. No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo e as cascas das maçãs. Reserve. Numa tigela coloque as maçãs cortadas em cubos e polvilhe com canela e envolva bem, junte a farinha de trigo e o fermento peneirados. Junte a mistura do liquidificador e misture tudo muito bem. Unte uma forma com margarina e polvilhe com farinha de trigo, preaqueça o forno

por uns 10 min. e leve para assar por aproximadamente 40 min. ou até estar assado (enfie um palito no centro, se este sair limpo, está pronto). Não abra o forno antes de 20 minutos. Ao retirar do forno polvilhe com açúcar de confeiteiro e canela.

Dicas: se quiser deixar seu bolo ainda mais gostoso e sofisticado, basta acrescentar algumas castanhas, nozes, amêndoas, pitadas de cravo-da-índia ou cardamomo em pó, cerejas ou uvas passas.

BOLO CHOCALHO

O Bolo de Chocalho tem esse nome porque é preparado sem batedeira ou liquidificador. Basta colocar os ingredientes em uma vasilha vedada e chacoalhar até ficar tudo misturado. Bem fácil e divertido. Perfeito para as férias. E assa rapidinho também.

Ingredientes massa: 2 xícaras de chocolate em pó; 2 xícaras de farinha de trigo; 2 xícaras de açúcar; 2 ovos; 1 xícara de óleo de milho; 1 xícara de água quente e 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Cobertura: 8 colheres (sopa) de chocolate em pó; 8 colheres (sopa) de açúcar; 1 colher (sopa) de manteiga e 2 colheres (sopa) de leite.

Preparo: coloque todos os ingredientes da massa em uma vasilha com tampa que vede bem. Tampe e sacuda como um chocalho. Por isso, é importante estar bem vedada. Se preferir, mexa com uma colher até ficar homogênea. Unte com margarina e farinha de trigo uma assadeira redonda (cerca de 25 cm de diâmetro) e preaqueça o forno a 200°C. Asse por 30 a 40 minutos ou até que, ao enfiar um palito no centro da massa, este saia limpo – mas não abra o forno nos primeiros 20 minutos. Depois de assado, retire, deixe amornar e desenforme em um prato.

Cobertura: misture tudo em uma panela e leve ao fogo por 30 segundos. Coloque sobre o bolo ainda morno. Quando esfria, fica aquela casquinha dura.

Bolo churros

Ingredientes Massa: 3 ovos (separar gema das claras); 1 xícara de chá de açúcar; 60g de manteiga sem sal; 2 xícaras de chá de farinha de trigo; 1 colher de sopa de canela em pó; 1/2 xícara de chá de leite morno; 1 colher de sopa de fermento.

Ingredientes cobertura: 20g de manteiga derretida; 1/2 xícara de chá de açúcar; 1 colher de chá de canela e doce de leite a gosto

Recheio: doce de leite. **Cobertura:** doce de leite misturado a um pouco de creme de leite para ficar mais cremoso, menos denso.

Preparo massa: bata na batedeira as gemas, o açúcar e a manteiga até ficar homogêneo. À parte, peneire a farinha e misture a canela. Acrescente aos poucos essa mistura no creme da batedeira, intercalando com o leite morno. Depois de tudo misturado, acrescente o fermento. Reserve. Bata as claras em neve e, quando estiver firme, acrescente aos poucos a mistura reservada, mexendo devagar. Leve para assar em forma redonda e alta, com 17 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Deixe em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos.

Cobertura: logo depois de assado, desenforme o bolo com cuidado para não quebrar e pincele nele ainda quente a manteiga derretida. Polvilhe a mistura de açúcar com canela. Com ele já frio, corte em três discos e acrescente o recheio e a cobertura de doce de leite.

CUCA DE PASSAS

ucas são os bolos da cozinha alemã. São fofinhos e com cobertura crocantes. Geralmente levam frutas como maçã ou passas. Podem ser acompanhadas de geleia como na foto. São perfeitas para o cafezinho da tarde. Se você não gostar de passas, coloque gotas de chocolate ou maçã picadinha.

Ingredientes: 2 ovos; 1 xícara de chá de margarina; 1 e 1/2 xícara de açúcar; 1/2 xícara de amido de milho; 3 e 1/2 xícara de farinha de trigo; 1 e 1/2 xícara de leite; 2 xícaras de uvas passas; 1/2 xícara de frutas

cristalizadas; 1 colher de sopa de fermento em pó. Farofa: 1 e ½ xícara de farinha de trigo; 1 e ½ xícara de açúcar; ½ xícara de margarina gelada e 1 colher de chá de canela em pó

Preparo Massa: bata a margarina com o açúcar até ficar um creme amarelo claro. Coloque os ovos e bata. Junte os ingredientes secos alternando com o leite. Por último, coloque as passas e frutas e o fermento e misture. Coloque em assadeira média (24 cm de diâmetro) untada com margarina e enfarinhada. Cubra a massa com a farofa. Leve ao forno a 180° C por cerca de 35 minutos ou até dourar bem.

Farofa: misture todos os ingredientes até fazer uma farofa.

BOLO DE BAUNILHA COM MORANGO

Ingredientes creme: 500 ml de leite; 1 xícara de açúcar; 5 gemas; 3 colheres (sopa) de amido de milho; 2 colheres (chá) de extrato de baunilha.

Ingredientes massa: 3 xícaras (chá) de farinha de trigo; 2 colheres (chá) de fermento em pó; 1/2 colher (chá) de sal; 200g de manteiga em temperatura ambiente; 2 xícaras (chá) de açúcar; 4 ovos; 1 xícara (chá) de leite; 1 colher (café) de essência de baunilha; 20 morangos cortados pela metade; manteiga e farinha de trigo para untar e polvilhar a forma.

Preparo massa: passe pela peneira a farinha, o fermento e o sal. Reserve. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até que fique cremoso e amarelo-claro. Junte os ovos, um a um, batendo

bem entre cada adição. Diminua a velocidade e adicione os ingredientes secos peneirados aos poucos, alternando com o leite. A cada adição, bata apenas para misturar. Desligue a batedeira, adicione os morangos, misture com uma espátula e transfira para uma forma redonda com 24 cm de diâmetro. Leve ao forno preaquecido e deixe assar por aproximadamente 45 minutos. Espete um palito no bolo para verificar o ponto. Se sair sujo, asse mais um pouco. Depois de assado,

retire o bolo do forno e deixe amornar. Desenforme em um prato grande.

Creme de confeiteiro: leve o leite para esquentar. Enquanto isso, misture bem as gemas com o açúcar e o amido. Quando o leite estiver quente (mas antes de ferver), coloque uma concha dele nas gemas e misture bem. Junte tudo e volte ao fogo mexendo por cerca de 1 minuto para engrossar. Coloque em um prato ou travessa de vidro e cubra com filme plástico aderido ao creme (isso evita que se forme uma película).

Espere esfriar e sirva com o bolo.

BOLO DE CHOCOLATE E MAÇA

Ingredientes Bolo: 100g de manteiga sem sal em temperatura ambiente; 160g de açúcar refinado; 180g ou 3 ovos tamanho “extra”; 80g de flocos finos de aveia; 180g de farinha de trigo peneirada; 1 colher (sopa) de canela em pó; 1 colher (sopa) de fermento em pó; 3 maçãs pequenas descascadas e cortadas em cubinhos – utilizei do tipo “gala”; 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio e 3 colheres de chocolate em pó (usei o do Padre). **Para ganache:** 150 ml de creme de leite e 100g de chocolate branco.

Modo de preparo

Prepare a massa: aqueça o forno à temperatura de 200°C. Bata a manteiga e o açúcar, até obter um creme esbranquiçado. Junte os ovos e volte a misturar. Junte em ordem a aveia, o chocolate peneirado, a canela, a farinha de trigo peneirada, o bicarbonato e o fermento em pó, misturando a cada adição. Adicione as maçãs picadas. Disponha esta massa em uma forma de furo untada e polvilhada com cacau em pó, diâmetro 24 cm de diâmetro. Asse por cerca de 40 minutos ou até que, enfiaando um palito, ele saia limpo. Espere amornar, desenforme e espere esfriar para colocar a ganache.

Para a ganache, esquite o creme de leite e misture o chocolate picadinho ou ralado até derreter.

Dica: se quiser, coloque nozes ou chocolate picado na massa junto com a maçã.

BOLO DE PERA COM AMENDOAS

Ingredientes: 3 ovos inteiros; 1 xícara (chá) de óleo de milho ou canola; 2 xícaras (chá) de açúcar (pode ser mascavo ou refinado); 2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada; 3 peras; suco de meio limão; 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó; 1 colher (chá) de canela e 3 colheres (sopa) de amêndoas laminadas.

Preparo: descasque as peras, reserve as cascas e corte a polpa em cubos pequenos. No liquidificador, bata bem os ovos, o açúcar, o óleo e as cascas das peras. Reserve. Numa tigela, coloque as peras cortadas com o suco de meio limão e polvilhe com canela e envolva bem, junte a farinha de trigo e o fermento peneirados. Acrescente a mistura do liquidificador e misture tudo muito bem. Unte uma forma média com margarina e polvilhe com farinha de trigo. Coloque a massa na forma, polvilhe amêndoas laminadas e leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 minutos ou até que, ao colocar um palito na massa, este saia limpo. Dica: se quiser, troque as amêndoas por castanhas, nozes, uvas-passas ou até aveia em flocos.

BOLO DE TANGERINA

- Ingredientes
- . 1 xícara (chá) de suco de tangerina
- . 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- . 2 xícaras (chá) de açúcar
- . 1 colher (sopa) de manteiga
- . 4 ovos (claras e gemas separadas)
- . 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- . 1 colher (sopa) de fermento em pó
-
- Calda de maracujá
- . 1 xícara (chá) de açúcar
- . Polpa de 2 maracujás
- . 1/2 xícara (chá) de água
- Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Separadamente misture o suco de tangerina, o suco de limão, o açúcar, a manteiga e as gemas. Bata bem. Por último, misture a farinha peneirada e o fermento. Junte as claras batidas em neve. Coloque em uma forma com furo central ou em uma forma de bolo inglês, untada com manteiga e enfarinhada. Asse no forno preaquecido a 180°C durante 40 minutos ou até que, espetando um palito, ele saia seco. Deixe amornar e desenforme.
- **Calda:** Em uma panela, misture o açúcar, o suco de tangerina e a água. Leve ao fogo brando, sem mexer, deixe ferver até dar ponto de calda. Despeje sobre o bolo ainda morno.

BOLO SÃO JOÃO

4 xícaras (chá) de leite

– 3 ovos

– 2 xícaras (chá) de Fubá

- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 6 colheres (sopa) de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até obter uma mistura homogênea (coloque sempre os líquidos por baixo). Coloque em uma forma de furo no meio, de cerca de 20 cm de diâmetro, untada e enfarinhada. Leve para assar em forno em temperatura média preaquecido.

BOLO DE CHOCOLATE DE LIQUIDIFICADOR

Ingredientes massa: 2 xícaras de farinha de trigo; 2 xícaras de açúcar; 2 xícaras de chocolate em pó ou cacau em pó; 1 xícara de óleo; 2 ovos; 1 xícara de água quente; 1 colher de fermento em pó; 1 pitada de sal.

Calda pra a cobertura: 8 colheres (sopa) de chocolate em pó; 8 colheres (sopa) de açúcar; 2 colheres (sopa) de margarina sem sal; 2 colheres (sopa) de leite.

Preparo massa: primeiro peneire os ingredientes secos. Bata no liquidificador o ovo e o óleo. Transfira para uma vasilha. Em seguida, misture com uma colher os secos peneirados. Adicione, então, a água quente. Mexa até homogeneizar. Coloque em uma forma de bolo inglês (média, com cerca de 27 cm por 12 cm ou uma forma redonda média, com 25 cm de diâmetro) untada com margarina e chocolate em pó (assim o bolo não sai branco quando for desenhado). Leve ao forno preaquecido a 200°C por cerca de 35 minutos ou até que, ao enfiar um palito, este saia limpo. Retire, deixe amornar e desmoldar.

Cobertura: leve ao fogo os ingredientes e deixe ferver rapidamente. Despeje sobre o bolo morno.

Dicas: esta receita pode ser feita sem liquidificador, misturando tudo com uma colher ou batedor. Quando fizer bolos, não abra o forno antes de 20 minutos para que não murche.

BOLO BREVIDADE

- 5 ovos;
- 10 colheres (sopa) de açúcar peneirado;
- 15 colheres (sopa) de amido de milho;
- raspas de casca de laranja e
- açúcar de confeiteiro para polvilhar.
- Esse bolo é muito fácil. Fica com uma casquinha crocante e fofinho por dentro. Leva amido de milho e não farinha de trigo. São poucos ingredientes e preparo rápido. experimente. Colocando em uma forma bonita como esta de rosa, dá ainda mais charme.
- Preparo: na batedeira, bata os ovos inteiros de 8 a 10 minutos até formar uma espuma clara. Junte aos poucos o açúcar peneirado. Desligue e acrescente, também aos poucos, o amido de milho e as raspas de laranja, mexendo delicadamente. Coloque em uma forma com furo no meio (22 cm de diâmetro X 8 cm de altura), untada com margarina e polvilhada com farinha. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 40 minutos ou até estar assado. Retire, espere amornar,

desenforme e polvilhe açúcar de confeitiro quando esfriar.

Dica: não abra o forno antes de 20 minutos para o bolo não abaixar.

BOLO DE AMENDOIM

Ingredientes massa:

4 ovos inteiros;

1 xícara (chá) de açúcar refinado;

1 xícara (chá) de óleo;

1/2 xícara (chá) de leite;

2 xícaras (chá) de farinha de trigo;

1 colher (sopa) de fermento em pó;

100g de amendoim torrado e sem a pele picado grosseiramente.

Cobertura:

1 lata de doce de leite;

1/4 de xícara de chá de creme de leite sem o soro e

200g de amendoim torrado, sem a pele e triturado

Preparo: bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo e o leite por 5 minutos. Em seguida retire a mistura do liquidificador e passe para um refratário, adicione os ingredientes secos e misture delicadamente até incorporar totalmente, por último adicione o amendoim. Coloque a massa em uma forma de furo central com 23 cm de diâmetro untada e enfarinhada, leve para assar em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos ou até que esteja firme ao toque. Cobertura: Misture o doce de leite e o creme de leite, coloque em cima do bolo. Em seguida enfeite com amendoim.

BOLO DE LARANJA DE LIQUIDIFICADOR

- 250 g de manteiga
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 5 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento pó
- 3 xícaras (chá) farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (chá) de raspas de casca de laranja
- 1 pitada sal
- Bater todos os ingredientes líquidos (ovos, suco de laranja, manteiga) no liquidificador. Adicionar os ingredientes secos peneirados e bater mais um pouco até homogeneizar. Unte uma forma média de furo no meio ou de bolo inglês com manteiga e farinha de trigo e coloque a massa. Leve para assar em forno preaquecido a 200 graus por cerca de 40 minutos, ou até ficar dourado e firme.

- Se quiser, faça uma cobertura misturando 1 xícara de açúcar com 1/4 de xícara de suco de laranja. Jogue sobre o bolo momo já desenformado.

BOLO DE MAÇÃ E FRUTAS

INGREDIENTES

1 lata de Leite condensado

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de noz picada

1 xícara (chá) de uva passa branca sem semente

3 colheres (sopa) de óleo

1 maçã verde picada

1 colher (chá) de bicarbonato de sódio

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 colher (sopa) de fermento em pó

3 ovos

Manteiga para untar

Farinha de trigo para polvilhar

Canela em pó

MODO DE PREPARO

Misture bem todos os ingredientes em uma tigela, menos as claras. Bata as claras em neve e incorpore delicadamente à massa. Despeje em uma forma para bolo inglês (11 x 28 x 8 cm) untada e enfarinhada e asse em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 50 minutos. Sirva momo ou frio, polvilhado com canela em pó.

BOLO DE CAFÉ COM LEITE

Calda do Bolo

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1/2 xícara (chá) de creme de leite fresco

1/2 xícara (chá) de Café coado (Já pronto)

Massa

6 claras

2 xícaras (chá) de açúcar

6 gemas

2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada

1/2 xícara (chá) de Café coado (já pronto)

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Calda

Em uma tigela, misture bem o leite condensado, o creme de leite em lata, o creme de leite fresco e o café até ficar uniforme. Reserve.

Massa

Na batedeira, bata as claras em neve, adicione o açúcar, aos poucos, sem parar de bater. Acrescente as gemas, uma a uma, a farinha de trigo peneirada, o café e o leite. Por último, adicione o fermento em pó. Passe a massa para uma assadeira untada e enfarinhada e asse em temperatura média, no forno preaquecido, por 30 minutos. Retire do forno, fure com o garfo e regue a calda reservada. Deixe na geladeira por 3 horas. Corte em pedaços e sirva.

BOLO DE LARANJA

100 ml de óleo.

2 ovos.

1 xícara de chá de açúcar.

1 pitada de sal.

1 xícara de chá de suco de laranja.

2 xícaras de chá bem cheias de farinha de trigo (250 grs).

Raspas de uma laranja.

1 colher de sopa de fermento químico.

Modo de preparo:

Em uma vasilha, misture o açúcar, os ovos e o óleo. Acrescente o sal, o suco e mexa. Coloque a farinha de trigo e misture bem. Adicione as raspas de laranja e, por último, o fermento. Coloque em uma forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno pré-aquecido a 220°, por aproximadamente 45 minutos. Espere amornar e desenforme.

BOLO DE AMEIXA

100 grs de ameixas secas picadas.

200 mls de água.

100 ml de óleo.

2 ovos.

1 xícara de chá de açúcar.

1 pitada de sal.
1 xícara de chá de leite(200 mls)
2 xícaras de chá bem cheias de farinha de trigo(250 grs).
1 colher de sopa de fermento químico.

Modo de preparo:

Comece levando as ameixas e água ao fogo até secar todo o líquido, deixe esfriar para poder adicionar à massa. Agora, prepare a massa: em uma tigela misture os ovos com o açúcar e o óleo. Adicione o leite e o sal, misture bem e adicione toda a farinha. Bata até ficar homogêneo. Em seguida acrescente as ameixas cozidas e misture bem, por último, o fermento.

Coloque em uma forma untada e enfarinha. Leve para assar em forno pré-aquecido a 220°, por aproximadamente 45 minutos. Espere amornar e desenforme.

***DICA: Você deve comprar a ameixa seca já sem caroços em lojas tipo atacado que vendem produtos para panificação. Nós compramos um quilo dessa ameixa por R\$: 16,00. Assim, se pretende vender esses bolos poder ter um bom lucro.**

BOLO FLOCAO DE MILHO

2 xícaras de chá de leite(total de 400 mls).
2 ovos.
100 mls de óleo.
1 xícara de chá de açúcar.
50 grs de queijo parmesão de boa qualidade.
2 xícaras de chá de flocão de milho(total de 230 grs).
50 grs de coco ralado.
1 colher de sopa de fermento químico.

Modo de fazer:

Bata todos os ingredientes no liquidificador por uns 2 minutos, menos o coco e o fermento. Por último adicione o coco e bata apenas para misturar. Com o liquidificador desligado, misture o fermento com o auxílio de uma colher. Despeje em forma de furo central, 22 cm de diâmetro, untada e polvilhada(pode polvilhar com maisena, farinha de arroz ou farinha de trigo). Asse em forno 220° por 45 min aprox. até ficar bem douradinho. Desenforme frio.

BOLO DE CENOURA

Bolo

100 mls de óleo.
100 mls de água.
1 xícara de chá de açúcar(200 grs)
1 cenoura grande picada(150 grs).
2 ovos.
1 pitada de sal.
2 xícaras de chá bem cheias de farinha de trigo(total de 250 grs).
1 colher de sopa de fermento químico.

Calda

50 grs de chocolate 50% cacau.
50 grs de açúcar.
50 mls de leite(se quiser mais rala use 100 mls).
1 colher de sopa de margarina.

Modo de fazer:

Bolo

Comece batendo os quatro primeiros ingredientes no liquidificador, até ficarem bem diluídos. Agora, adicione os ovos e o sal e bata apenas para misturar. Acrescente a farinha de trigo e bata até ficar liso. Desligue o liquidificador e misture o fermento com o auxílio de uma colher. Despeje em forma untada e enfarinhada(furo central de 20 cm de diâmetro). Asse em forno 220° por 45 min aprox. Desenforme morno.

Calda

Misture todos os ingredientes e leve-os ao fogo mexendo sempre até ferver e atingir o ponto desejado. Use ainda morna.

*** DICA: COMPRE O CHOCOLATE EM PÓ EM LOJAS ATACADISTAS QUE VENDEM PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO. COMPRE EMBALAGENS DE, NO MÍNIMO 1KG QUE TEM PRÉÇO MÉDIO DE 18,00 REAIS O KG.**

BOLO TOALHA FELPUDA

Bolo:

1 xícara de chá de açúcar(200 grs).
2 ovos.
200 mls de leite de coco.
100 mls de óleo.
1 pitada de sal.
2 xícaras de chá bem cheias de farinha de trigo
(total de 250 grs)
1 colher de sopa de fermento químico.

Calda:

Meia lata de leite condensado(200 grs).
100 mls de leite.

Modo de fazer:

Bolo:

Comece batendo o açúcar com os ovos, na batedeira por 10 min aprox. Agora, com o auxílio de um fouet misture o óleo, o sal e o leite de coco. Adicione a farinha de trigo e misture até a massa ficar homogênea. Acrescente o fermento e misture. Despeje em forma(usamos uma forma de 21 cm de diâmetro por 7 cm de altura) untada e enfarinhada. Asse em forno 220° por 45 min aprox. Até dourar. Desenforme morno.

Calda:

Misture todos os ingredientes.

Montagem:

Faça vários furinho no bolo com um garfo, molhe com a calda. Decore o bolo com coco em flocos. Sirva gelado.

Brownie de nescau

MASSA

- 08 (oito) colheres de servir (colherona) de açúcar;
- 01 (um) tablete de margarina Primor;
- 05 (cinco) ovos;
- 08 (oito) colheres (colherona) de Nescau;
- 08 (oito) colheres (colherona) de farinha de trigo;
- 01 (uma) colher de sopa de fermento em pó Royal.

CALDA DA COBERTURA

- 04 (quatro) colheres (colherona) de açúcar;
 - 04 (quatro) colheres (colherona) de Nescau;
 - 01 (um) tablete de margarina Primor;
 - 01 (um) copo de leite.
- MODO DE PREPARO

PREPARO DA CALDA

1. Coloque numa panela em fogo brando e mexa de vez em quando até ferver.

PREPARO DO BOLO

1. Na batedeira adicione o açúcar com a margarina e as gemas, e bata bem;
2. Em seguida, acrescente o Nescau e o fermento e continue batendo;
3. Acrescente a farinha de trigo e misture com as mãos até ficar uma massa homogênea (Dica: Neste momento, não utilize a batedeira, pois a massa ficará grudada nas pás);
4. Adicione as claras em neve e retome os ingredientes a batedeira;
5. Despeje a massa em uma assadeira redonda untada com margarina e farinha de trigo e asse em forno já pre-aquecido a 200 graus por 30 minutos ou até o palito sair limpo, após furar o bolo;
6. Depois de assado o bolo, desenforme, fure toda a parte de cima do bolo com um garfo grande e espalhe sobre ele a calda ainda quente. Pronto para servir!

BROWNIE DE NESCAU (SEM OVO)

- 2 xícaras de farinha de trigo

- 1 xícara de nescau
- 1 xícara de açúcar
- 1 e 1/4 xícara de leite
- 1 xícara de óleo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA:

- 3 colheres (sopa) de nescau
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (40 g) de margarina
- 5 colheres de leite

MASSA:

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador
2. Unte uma forma retangular com manteiga e adicione a massa a ela, deixando aproximadamente 2 cm da massa
3. Leve ao forno preaquecido a 170° C por 30 minutos

CALDA:

1. Misture todos os ingredientes em uma panela e deixe ferver por 5 minutos

Bolo Choconinho no Pote

INGREDIENTES

PARA A MASSA

- 175g de manteiga em temperatura ambiente
- 175g de açúcar
- 3 ovos grandes batidos
- 1 colher de essência de baunilha
- 140g de farinha de trigo
- 60g de cacau em pó
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- 3 colheres de sopa de leite integral
- 1 colher de café de sal

PARA O RECHEIO

- 500ml de chantilly
- 8 colheres de sopa de leite em pó
- 1/2 lata de leite condensado

COMO FAZER BOLO CHOCONINHO NO POTE

MODO DE PREPARO DA MASSA

1. Em uma tigela, junte a farinha, o açúcar, o cacau em pó, o fermento e o sal. Misture bem e reserve.
2. Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar na velocidade média até virar um creme (cerca de 4 minutos).
3. Pare a batedeira e acrescente a baunilha. Volte a bater na velocidade média.
4. Vá acrescentando os ovos batidos aos poucos, dividindo-os em 3 porções e esperando que cada uma delas seja incorporada à massa.
5. Bata por mais 1 minuto em velocidade média.
6. Divida os ingredientes secos da tigela em três porções e acrescente uma de cada vez à batedeira, em velocidade baixa.
7. Por último, acrescente o leite e bata por mais 1 minuto.
8. Coloque em uma forma média untada e enfarinhada.
9. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C, mas suba a temperatura para 200°C quando colocar o bolo no forno.
10. Deixe assar de 30 a 40 minutos.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO

1. Coloque todos os ingredientes na batedeira e bata na velocidade média por 4 a 5 minutos.
2. Deixe descansar por, no mínimo, 2 horas na geladeira.

MONTAGEM

1. Corte o bolo com um cortador ou com a boca de um copo (compatível com o tamanho do seu pote).
2. Com uma faca, corte os pedaços ao meio.
3. No pote, coloque a primeira camada de recheio, a segunda camada de bolo, molhe com a calda de sua preferência e coloque mais uma camada de recheio, seguida de bolo, calda e recheio.
4. Por cima, decore a gosto.

Sugestões de Decoração: amendoim triturado, leite em pó, granulado de chocolate ou colorido, chocoball, entre outro

Bolo no Pote de Brigadeiro e Bis

Ingredientes para o bolo de chocolate:

½ xícara (chá) de chocolate em pó

1 xícara (chá) de leite morno

½ xícara (chá) de óleo

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

3 ovos

1 colher (sopa) de fermento em pó

2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

Para preparar o bolo de chocolate de liquidificador para bolo no pote, você precisará colocar os ingredientes citados acima (menos a farinha e o fermento) no liquidificador e bater muito bem, cerca de aproximadamente 3 a 5 minutos. Em seguida, misture o fermento e a farinha de trigo em uma tigela de sua preferência e logo depois de misturar acrescente o que você bateu no liquidificador até ficar uma massa homogênea. Unte e enfarinhe uma assadeira de tamanho médio e despeje a massa homogênea. Agora é só por no forno para assar por cerca de 40 minutos.

Ingredientes para o recheio:

½ caixa de bis picado

1 receita de brigadeiro mole

MODO DE PREPARO

Fazer o recheio de brigadeiro e bis é simples, basta que você misture os dois ingredientes citados acima. Além disso, caso você queira, adicionar uma quantidade de chantilly no brigadeiro (frio) o deixa ainda mais gostoso, pois ele ficará com uma consistência e gosto de mousse.

Para montar – Separe um copo ou pote de aproximadamente 250ml. Comece a montagem colocando uma camada bem fina de recheio por baixo e em seguida adicione uma camada de bolo (esfarelado ou em pedaços do tamanho da largura do copo). Agora é só acrescentar uma de recheio, outra de bolo e, por fim, recheio. Prontinho, fica uma delícia!!

BOLO SIMPLES DE CHOCOLATE

- Massa
- 1 xícara(s) (chá) de leite

- 1 xícara(s) (chá) de óleo de soja
- 2 unidade(s) de ovo
- 2 xícara(s) (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara(s) (chá) de achocolatado em pó
- 1 xícara(s) (chá) de açúcar
- 1 colher(es) (sopa) de fermento químico em pó
- Cobertura
- 2 colher(es) (sopa) de manteiga
- 3 colher(es) (sopa) de achocolatado em pó
- 3 colher(es) (sopa) de açúcar
- 5 colher(es) (sopa) de leite

1. Massa

2. Coloque os líquidos no liquidificador e bata até misturar bem. Coloque os outros ingredientes, sendo o fermento o último.

Leve para assar em forno médio, numa forma untada e enfarinhada.

3. Cobertura

4. Para a cobertura, misture numa panela a manteiga, o achocolatado, o açúcar e o leite. Leve ao fogo até derreter e a calda ficar homogênea. Cubra o bolo ainda quente, furadinho com garfo.

Bolo de Chocolate simples

Massa:

- 3 copos de trigo
- 2 copos de açúcar
- 1 copo de chocolate em pó
- 1 copo de óleo
- 3 ovos
- 1 copo de água quente
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Cobertura:

- 3 colheres de margarina
- 4 colheres de chocolate em pó
- 4 colheres de açúcar
- 3 xícaras de leite

Modo de Preparo

Massa:

- Em uma tigela misturar o açúcar e o chocolate em pó
- Em seguida misturar as gemas
- Aos poucos acrescentar a água e o trigo
- Em seguida juntar o fermento e por fim juntar as claras em neve
- Despejar numa forma untada e colocar para assar por aproximadamente 40 minutos

Cobertura:

- Misturar tudo numa panela, em fogo baixo
- Não parar de mexer até ficar cremoso
- Depois despejar em cima do bolo ainda quente
-

Pão de mel no pote***Para a Massa***

- 4 ovos
- 120ml de leite
- ½ xícara (chá) de açúcar refinado (80g)
- ¾ xícara (chá) de açúcar mascavo (100g)
- ¾ xícara (chá) de óleo (180ml)
- ½ xícara (chá) de mel (150g)
- 1 pitada de sal
- 1/3 xícara (chá) de chocolate em pó 50% (40g)
- 1 e ¾ xícaras (chá) de farinha de trigo (220g)
- 1 colher (sobremesa / rasa) de canela em pó
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- 1 colher (sobremesa / cheia) de fermento em pó (10g)

Para a Calda:

- 500ml de água
- ½ xícara (chá) de açúcar (100g)
- 1 pau de canela
- 5 cravos

Para o Recheio:

- 1 lata de leite condensado cozido e frio
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo (15g)
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (200g)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (15g)

Para a Cobertura:

- 200g de chocolate meio amargo
- 200g de creme de leite

Modo de preparo

Massa: Bater no liquidificador por 5 minutos os ovos, leite, o óleo e os açúcares.

Em seguida adicionar o mel e bater rapidamente para misturar, retire a mistura do liquidificador, coloque em uma tigela e misture os ingredientes secos e peneirados com o auxílio de um fuet, coloque em uma forma retangular (35x25) forrada somente o fundo com papel manteiga e leve para assar em forno médio 180 graus por aproximadamente 30 minutos ou até estar firme ao toque.

Calda: Colocar numa panela e deixar ferver, retire do fogo, peneire e utilize frio.

Recheio: Em uma panela fora do fogo misturar o leite condensado e a farinha de trigo até dissolver bem, adicionar o doce de leite e mexer bem até ficar homogêneo e em seguida o creme de leite e a manteiga. Levar ao fogo baixo sempre mexendo por aproximadamente 25 minutos até obter um ponto cremoso. Retirar da panela, colocar numa tigela e cobrir com filme plástico em contato com o brigadeiro e deixar esfriar completamente para utilizar.

Cobertura: Derreter o chocolate, deixar esfriar e acrescentar o creme de leite. Confeitos e granulados à gosto.

PAO DE MEL NO POTE

MASSA:

- 03 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 01 xícaras (chá) de açúcar mascavo
- 01 xícaras (chá) de mel ou favinho
- 01 colher (sopa) de margarina
- 01 xícara (chá) de leite
- 01 colher (sobremesa) de canela em pó
- 01 colher (chá) de cravo moído
- 01 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio
- 01 colher (sopa) de chocolate em pó

RECHEIO DE DOCE DE LEITE CREMOSO:

- 1 latas de leite condensado cozidas por 45 minutos na panela de pressão.
- 100 ml caixinha de creme de leite
- 100 gramas de amendoim triturado grosseiramente

CALDA:

- 500 ml de leite fervido
- 1/2 lata de leite condensado
- 100 ml de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) chocolate em pó

COBERTURA:

- 500 gramas de chocolate ao leite derretido
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO: PÃO DE MEL NO POTE

MASSA:

1. Em uma panela colocar a água a margarina o açúcar e o favinho levar ao fogo, até dar uma leve derretida no açúcar, deixe esfriar.
2. Em uma tigela a parte coloque todos os outros ingredientes menos o bicarbonato, despeje a mistura já fria mexendo bem, por último acrescente o bicarbonato mexa mais um pouco e coloque em forma untada e polvilhada com farinha e leve para assar forno 180°C por mais ou menos 20 minutos.

RECHEIO DE DOCE DE LEITE CREMOSO:

1. Misture bem o doce de leite já frio com o creme de leite, acrescente o amendoim, mexa bem e aplique o recheio.

CALDA:

1. Colocar em uma panela todos os ingredientes levar ao fogo até ferver, deixar esfriar e usar.

COBERTURA:

1. Misture bem o chocolate com o creme de leite e empregue.
2. Por cima pode polvilhar amendoim triturado ou confeitos a gosto como granulado, castanha, nozes.
3. Outros materiais que serão utilizados.
4. Cortador.
5. Pote tipo copo de sorvete para montar o pão de mel.

MONTAGEM:

1. No pote colocar uma camada de pão de mel molhar com a calda, colocar recheio repetir até quase encher, daí colocar a cobertura por cima polvilhar com amendoim triturados ou confeito a gosto.

receita de bolo de pote de chocolate do TudoReceitas.com, o resultado é irresistível!

Ingredientes para 20 porções da Bolo de pote de chocolate:

- **Para o bolo:**
 - 3 Xícaras de [Farinha](#) de trigo
 - 2 Xícaras de [Açúcar](#) refinado
 - 1 Xícara de óleo
 - 1 Xícara de [Chocolate](#) em pó
 - 1,5 Xícaras de [Água](#) morna
 - 3 Unidades de [Ovo](#)
 - 1,5 Colheres de sopa de fermento em pó
- 1 Colher de sopa de bicarbonato de sódio
- **Para o recheio e decoração:**
 - 200 Gramas de [Chocolate](#) meio-amargo
 - 200 Mililitros de [Creme de leite](#)
 - 1 Colher de sopa de [Manteiga](#)
 - [Chantilly](#) pronto
 - raspas de [Chocolate](#)
 - [Cereja](#) em calda

Também lhe pode interessar: [Receita de Bolo de pote de prestígio](#)

Instruções | 45 minutos

1

Comece por **preparar a massa** de chocolate do bolo de pote: bata os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado e volumoso. Misture a farinha e o chocolate em uma tigela e, noutra, o óleo e a água. Acrescente estes ingredientes de forma alternada ao creme anterior, sem parar de bater, até obter uma **massa lisa**. Por último adicione o fermento e o bicarbonato, e misture sem bater. Transfira essa massa do bolo de chocolate para uma forma retangular untada e enfarinhada, e **leve a assar no forno** preaquecido a 180°C por 30 minutos, ou até passar no teste do palito. Enquanto isso **prepare o recheio** deste bolo no pote, que será uma [ganache de chocolate](#). Para isso pique o chocolate e coloque em uma panela junto com o creme de leite e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até o chocolate derreter por completo, e desligue o fogo. Quando o bolo estiver assado e esfriado, corte em rodela, de preferência usando um cortador redondo com o mesmo tamanho que o pote. **Monte o bolo no pote** alternando camadas de bolo e de recheio, terminando com o recheio.

Dica: Se as rodela de bolo ficarem muito altas, como na fotografia, simplesmente corte a meio. Decore cada **bolo de pote de chocolate** com chantilly, raspas de chocolate e pedaços de cereja. Reserve na geladeira por 3-5 dias, e faça sucesso vendendo ou oferecendo!

Bolo de vó cida (bolo de fubá com chocolate)

INGREDIENTES

MASSA

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar

- 3/4 de xícara de óleo
 - 1 xícara de fubá
 - 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
 - 1 xícara de leite
 - 1 colher de sopa (rasa) de fermento em pó
 - 3 colheres de sopa de achocolatado
 - 3 colheres de sopa (cheia) de coco ralado
 - # COBERTURA -- OPCIONAL--Não vai ao fogo--
 - 7 colheres de açúcar
 - 3 colheres de achocolatado
 - 3 a 4 colheres de água
- MODO DE PREPARO

1. Bata todos o ingredientes no liquidificador, menos o achocolatado, por último acrescente o fermento em pó e mexa mais um pouco. Separe a massa em 3 partes, unte uma forma de buraco com óleo e farinha, coloque 1/3 da massa, em seguida numa travessa misture mais 1/3 da massa com as 3 colheres de achocolatado, mexa bem e coloque na assadeira, por fim o restante da massa em cima.
2. Eu costumo ligar o forno na hora q vou colocar o bolo pra assar e fica pronto em 30 minutos.
3. É o bolo de vó cida pq minha sogra é quem faz, mas ela faz em cima, na boca do fogão, pq ela tem uma peça que tem um furo que coloca em cima pra assar, e fica saboroso o bolo dela, mas no forno também fica uma delícia.
4. Olha se colocar uma bola de sorvete de creme junto, fica mais gostoso ainda..
5. A cobertura desse bolo é opcional, minha sogra faz sem cobertura, eu já prefiro com, e se quiser fazer o brigadeiro mole também fica demais.
A cobertura é só mexer não precisa ir ao fogo, fica uma pasta grossa e vai em cima do bolo momo, depois volte o bolo pro forno pro chocolate derreter.

Bolo Mesclado com fubá

MASSA DE LIQUIDIFICADOR

- 3 ovos
- 1 xícara de chá de leite * (semi desnatado ou desnatado)
- 1 xícara de chá de óleo

- 1 1/2 xícara de chá de fubá mimoso
- 1 1/2 xícara de chá farinha de trigo
- 2 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 5 colheres de sopa de chocolate em pó ou achocolatado

COBERTURA * OPCIONAL (PODE TROCAR TBM)

- 3 colheres de sopa de achocolatado em pó ou achocolatado
- 5 colheres de sopa de açúcar de confeitado (Glaúcar)
- 3 colheres de sopa de leite
- Um pouco de chocolate granulado pra decorar* opcional

VOCÊ PODE TAMBÉM USAR A COBERTURA QUE MAIS GOSTAR.

O IDEAL PARA QUE ELE FIQUE SUPER LEVE E FOFINHO É PENEIRAR O AÇÚCAR , FARINHA DE TRIGO E O FUBÁ.

MODO DE PREPARO

1. Separe todos ingredientes.
2. Coloque no liquidificador os ovos , leite , óleo e o fubá já peneirado.
3. Deixe bater por cerca de 5 minutos.
4. Em outro recipiente o açúcar e a farinha peneirada. Misture bem antes de colocar a outra líquida. Aproveite essa mesma mistura e unte a forma com furo no meio com margarina em generosidade. Use essa mistura para untar a forma e o que sobrar deixe cair onde está a mistura no recipiente que iremos utilizar. #O SEGREDO É DEIXAR POUCO EXCESSO NA FORMA.
5. Acrescente aos poucos mexendo bem para ficar uma massa bem homogênea.
6. Coloque o fermento em pó misture bem.
7. Deposite na forma já untada a metade da mistura e a outra metade que ficar no recipiente acrescente o chocolate em pó misturando bem até a massa ficar toda escura.
8. Então coloque o restante da massa na forma aos poucos para não se misturar totalmente.
9. Já com o forno pré-aquecido a 180° a 200° em média de 30 minutos coloque a bolo para assar.

10. Deixe em média 30 a 40 minutos. Depende da potência do seu forno. Qualquer dúvida pode perceber pelo cheiro maravilhoso que vai aparecer. Fure com um palito de dente para ver se a massa está totalmente cozida. Se sair limpinho o palito, pronto só desligar e deixar no forno uns 20 a 30 minutos antes de tirar para não murchar o bolo.
11. Para a cobertura coloque o açúcar, o chocolate em pó e o leite. Mexa bem e coloque em cima do bolo.

BOLO DE FUBA COM CHOCOLATE

Ingredientes:

3 ovos

1 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de manteiga

2 xícaras (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de fubá

1 xícara (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de fermento em pó químico

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

Margarina e farinha de trigo para untar

Açúcar de confeiteiro a gosto para polvilhar

Modo de preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o leite, a manteiga, o açúcar, o fubá e a farinha. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje metade em uma vasilha, polvilhe com o chocolate e misture com uma colher. Intercale colheradas das massas branca e preta em uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada. Com um palito comprido faça movimentos de vaivém para mesclar. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme. Polvilhe com açúcar de confeiteiro antes de servir

BOLO DE CENOURA COM LARANJA

- 4 cenouras grandes raladas
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 3 xícaras (chá) farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- Açúcar de confeiteiro a gosto
- Margarina e farinha de trigo para untar

1. No liquidificador, bata a cenoura, os ovos, o suco, a farinha, o fermento, o açúcar e o óleo até ficar homogêneo
2. Coloque em uma forma untada e enfarinhada
3. Leve ao forno alto, pré-aquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo

4. Retire do forno e polvilhe com açúcar de confeiteiro

BOLO DE CENOURA COM LARAJA

- 4 **ovo**
- 2 xícaras (chá) de **açúcar**
- 3/4 xícara (chá) de **óleo**
- 2 **cenoura** pequenas raladas
- 1 xícara (chá) de **suco de laranja**
- 3 xícaras (chá) de **farinha de trigo**
- 1 colher (sopa) de **fermento químico**

Modo de preparo

No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, a cenoura e o suco de laranja.

Transfira para uma tigela, misture aos poucos a farinha peneirada e o fermento.

Coloque em uma forma de 27 cm de diâmetro untada e enfarinhada.

Asse no forno, preaquecido, a 200 °C, durante 30 minutos ou até que espetando um palito ele saia limpo.

Deixe esfriar e desenforme.

BOLO DE CENOURA COM LARANJA

- 2 xícaras de farinha de trigo
 - 2 xícaras de açúcar
 - 2 cenouras cruas descascadas e cortadas
 - 1/2 laranja com casca, sem sementes e sem o talo branco
 - 1 xícara de óleo
 - 4 ovos
 - 1 colher de fermento químico
1. Bater no liquidificador a cenoura, laranja, ovos e o óleo até ficar homogêneo
 2. Após bater na batedeira ou manualmente com a farinha e o açúcar
 3. Por último acrescente o fermento sem bater
 4. Colocar em forma untada e enfarinhada em forno preaquecido a 180°C por 30 minutos

BOLO DE CENOURA COM LARANJA

- 4 ovos
- 2 cenouras médias

- 2 xícaras de chá de Farinha de Trigo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 xícara de chá de óleo
- 1/2 xícara de suco de laranja (pode ser o de cx pronto)
- 1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA

- 1 lata de Leite Condensado
 - 3 colheres de sopa de chocolate em pó
 - 1 colher de sopa de margarina sem sal
 - 1/2 Lata de Leite condensado
- MODO DE PREPARO

MODO DE FAZER

MASSA

1. Coloque no liquidificador as cenouras picadas, os ovos, o óleo, o suco, bata bem até triturar bem a cenoura.
2. Coloque o açúcar e a farinha em uma vasilha, despeje a mistura do liquidificador, misture bem e adicione o fermento.
3. Unte uma forma retangular e coloque massa, leve para assar em forno 180 graus, por aproximadamente 30 minutos.

CCOBERTURA

1. Despeje o Leite condensado o chocolate e a manteiga em uma panela, leve ao fogo baixo, mexendo sempre para não empelotar. Quando estiver desgrudando do fundo da Panela adicione o creme de leite, misture e desliga o fogo, deixe esfriar um pouco, depois coloque como cobertura do bolo.

BOLO DE AIPIM COZIDO

- Cerca de 1/2 kg de aipim cozido
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 200 g de manteiga
- 4 ovos
- 50 g de coco seco ralado

- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de fermento em pó
 - 100 ml de leite de coco
1. Bata no liquidificador o aipim, os ovos, o leite de coco e a manteiga, formando um creme
 2. Reserve
 3. Em um recipiente coloque o açúcar, a farinha de trigo, o coco seco ralado, misture e adicione o creme batido no liquidificador
 4. Por fim adicione o fermento
 5. Coloque em forma untada e enfarinhada
 6. Leve para assar em forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos, até que doure
 7. Faça o teste do palito

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- *Obs.: Pode ser feito com sobras de aipim guardadas no freezer. O aipim pode ter sido cozido com sal que não altera o gosto do bolo.*

BOLO DE AIPIM COZIDO

- 500 g de macaxeira cozida
 - 3 ovos
 - 2 colheres de margarina derretida
 - 2 xícaras de açúcar
 - 1/2 lata de leite moça
 - 1 xícara de coco ralado
1. Bata todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento
 2. Depois passe para um recipiente e adicione o fermento
 3. Coloque em uma forma untada com margarina e açúcar
 4. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar

BOLO DE PESSEGO NO POTE

PÃO DE LÓ:

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

RECHEIO:

- 2 latas de leite condensado
- 1 ½ caixa de creme de leite
- 2 gemas peneiradas
- 2 latas de leite
- 2 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO: BOLO DE PÊSSEGO NO POTINHO

PÃO DE LÓ:

1. Bater na batedeira todos os ingredientes (exceto o fermento).
2. Acrescentar o fermento e misturar.
3. Colocar em forma untada.
4. Assar a 200 graus até ficar corado e colocando um palito ele saia seco.
5. Retire do forno.
6. Deixe esfriar. Reserve.

RECHEIO:

1. Levar ao fogo: leite condensado, ½ cx de creme de leite, gemas peneiradas, amido de milho e o leite, mexendo até engrossar (não deixar engrossar muito, porque quando esfria o creme engrossa mais).
2. Tirar do fogo e deixar esfriar.
3. Quando estiver frio, coloque 1 caixa de creme de leite e misture. Reserve.

CALDA:

1. Reservar a calda da lata de pêssego, e acrescentar 1 copo de água.
2. Cortar os pêssegos em cubinhos bem pequenos.

MONTAGEM:

1. Coloque uma camada de creme no fundo do pote.
2. Coloque uma camada de pêssego em cubinhos.
3. Coloque uma camada de bolo cortada em disquinhos.
4. Regue com a calda o bolo.
5. Coloque a segunda camada de creme.
6. Coloque a segunda camada de pêssego em cubinhos.
7. Coloque a segunda camada de bolo cortado em disquinho.
8. Regue com a calda.
9. Coloque a terceira e última camada de recheio.
10. Finalize com alguns pêssegos cortadinhos.
11. Tampe e leve para geladeira por duas horas.

BOLO DE LARANJA

- 4 ovos
 - 2 xícaras (chá) de açúcar
 - 1 xícara (chá) de óleo
 - suco de 2 laranjas
 - casca de 1 laranja
 - 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de fermento
1. Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o suco e a casca da laranja
 2. Passe para uma tigela e acrescente a farinha de trigo e o fermento

3. Leve para assarem uma forma com furo central, untada e enfarinhada, por mais ou menos 30 minutos
4. Desenforme o bolo e molhe com suco de laranja

BOLO DE LARANJA SIMPLES

Ingredientes

- **Óleo:** 200 ml
- **Laranja:** 1 unidade
- **Ovos:** 3 unidades
- **Açúcar:** 1 e 1/2 xíc. (chá)
- **Farinha de trigo:** 1 e 1/2 xíc. (chá)
- **Fermento em pó:** 1 colher de sopa

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 30 minutos

- Preaqueça o forno a 200°. Unte com manteiga e farinha de trigo uma fôrma com furo no meio de 23cm.

- Lave bem a laranja, e corte em quatro partes (veja na foto). Tire toda parte branca e sementes. Reserve.

- No copo do liquidificador, coloque os ingredientes na seguinte ordem: óleo, ovos, laranja e açúcar. Bata até que todos os ingredientes fiquem bem triturados, não pode ter pedaço de laranja inteiro.

- Desligue o liquidificador e acrescente a farinha de trigo e o fermento. Bata usando a função pulsar até a massa ficar homogênea.

- Transfira a massa para fôrma untada e leve ao forno para assar por 30-45 minutos.

- A receita original sugeria 1 hora de forno, mas no meu assou em 30 minutos. Então, a partir dos 30 minutos fique de olho. Na dúvida, faça o teste do palito.

- Depois de assado, deixe esfriar na fôrma até ficar morno e desenforme em seguida.

BOLO DE LARANJA

Ingredientes (8)

- ☐ 1 laranja média com bastante caldo
- ☐ 3 ovos inteiros
- ☐ 1 1/2 xícara (chá) de açúcar
- ☐ 1/2 xícara (chá) de óleo
- ☐ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ☐ 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- ☐ suco de 1 laranja

-  2 colheres (sopa) de açúcar

1.

Bater tudo no liquidificador: a laranja inteira picada (tirar apenas as sementes), os ovos, o açúcar e o óleo. Bater bem.

1. 2.

Despejar numa vasilha, adicionar a farinha de trigo e o fermento em pó. Misturar bem.

2. 3.

Assar em forma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo, em forno médio e pré-aquecido até dourar.

3. 4.

Para fazer a cobertura, misturar o suco da laranja com o açúcar e despejar sobre o bolo ainda quente, depois de furar toda sua superfície com um garfo.

BOLO N POTE DE MARACUJA

- **Para a massa de bolo:**
 - 2 Xícaras de [Farinha](#) de trigo
 - 2 Xícaras de [Açúcar](#)
 - 1 Xícara de [Leite](#)
 - 3 Unidades de [Ovo](#)
 - 2 Colheres de sopa de [Manteiga](#) sem sal
- 1,5 Colheres de sopa de fermento em pó
- **Para o creme de maracujá:**
 - 1 Lata de [Leite condensado](#)
 - 1 Lata de [Creme de leite](#) fresco (medida da lata de [Leite](#) condensado)
 - ½ Lata de suco natural de [Maracujá](#) (medida da lata de [Leite](#) condensado)
 - 1 Unidade de [Maracujá](#) (polpa)

Também lhe pode interessar: [Receita de Bolo de pote de doce de leite](#)

Instruções | 1 hora 30 minutos

1

Para preparar este bolo de pote para vender, comece por **fazer a massa do bolo**: separe as gemas das claras e bata as claras em neve. Em seguida **bata as gemas com o açúcar** por 2-3 minutos. Pouco a pouco acrescente a farinha e o leite, de forma alternada e enquanto mexe. Finalmente, incorpore delicadamente as claras na massa de bolo, para que não percam o ar, e adicione o fermento. Verta a mistura para uma forma de bolo retangular, devidamente untada e enfarinhada, e **leve a assar no forno** preaquecido a 180°C por 40 minutos, aproximadamente. Enquanto o bolo assa, prepare o **mousse de maracujá**: bata muito bem no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco, e reserve na geladeira por 30 minutos. Quando o bolo estiver assado e esfriado, corte rodelinhas usando um cortador redondo, e separe em duas, como na fotografia. **Monte o bolo de pote** colocando uma rodela de bolo no pote, seguida de um pouco de creme, outra rodela e creme de novo.

Dica: Umedeça as rodelas de bolo com calda de açúcar: leve ao fogo 1 xícara de água e 2 colheres de sopa de açúcar, desligue quando ferver e espere esfriar para usar.

BOLO DE MARACUJA

- 3 ovos

- 3/4 de xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de suco de maracujá (bem forte)
- 1 colher de sopa de fermento em pó

CALDA:

- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de água
- Polpa de 1 maracujá

BOLO:

1. Bata bastante na batedeira os ovos, açúcar e o óleo
2. Acrescente a farinha e o suco do maracujá
3. Bata novamente até misturar bem
4. Depois acrescente o fermento em pó e bata só para misturar
5. Coloque em forma untada com margarina e farinha
6. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar

CALDA:

1. Leve ao fogo mexendo sempre a água e o açúcar, até dar quase um ponto de fio, não chega a ficar grossa
2. Depois apague o fogo e acrescente a polpa do maracujá e misture
3. Sirva sobre os pedaços do bolo

BOLO DE MARACUJA DE LIQUIDIFICADO

- 3 ovos
- 1 xícara chá de suco de maracujá natural
- 1 xícara chá de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo de boa qualidade
- 1 colher de sopa de fermento em pó [po royal]
- Polpa de 2 maracujás com semente

- 1 xícara de açúcar para fazer uma calda grossa
1. No liquidificador coloque os ovos, o suco de maracujá, o óleo
 2. Bater mais ou menos uns 3 minutos
 3. Em uma vasilha coloque o açúcar, a farinha de trigo e o pó royal, misture bem
 4. Acrescente o líquido do liquidificador, mexa bem
 5. Leve ao forno pré-aquecido, por cerca de 30 minutos, ou até dourar por cima
 6. Prepare a calda e coloque por cima do bolo ainda quente

CALDA:

1. Leve ao fogo a polpa de 2 maracujás e cerca de 1 xícara de açúcar, deixe ferver, mexa de vez em quando

BOLO DE MARACUJA

- 5 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de polpa de maracujá, com as sementes
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- **Calda**
- 1 xícara (chá) de polpa de maracujá, com as sementes
- 1 xícara (chá) de açúcar

Modo de preparo

Preparo: 20mins > Cozimento: 40mins > Pronto em: 1hora

1. Para o bolo, bata as claras em neve e reserve.
2. Na batedeira, bata o açúcar e as gemas até formar um creme claro. Junte a margarina e a farinha e continue batendo até formar uma massa homogênea. Retire da batedeira e junte a polpa de maracujá. Incorpore as claras em neve, misturando delicadamente e, por último, o fermento.
3. Despeje a massa num tabuleiro, untado e enfarinhado, e asse em forno médio, preaquecido, por 30 a 40 minutos.
4. Enquanto o bolo assa, prepare a calda: coloque a polpa de maracujá e o açúcar numa panela e leve ao fogo baixo até virar uma calda. Cubra o bolo ainda quente.

BOLO DE MARACUJA

- **Bolo**
- 4 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 3 maracujás
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- **Calda**
- 1 maracujá
- 1 colher (sopa) de margarina

- 1/2 xícara de açúcar

Modo de preparo

Preparo: 15mins > Cozimento: 30mins > Pronto em: 45mins

Bolo

1. Coloque numa vasilha os ovos, o óleo e a polpa de 3 de maracujás. Bata bastante na mão.
2. Adicione o açúcar e continuar batendo.
3. Em sequência, adicione a farinha de trigo aos poucos e vá misturando.
4. Por último, acrescente o fermento em pó e misture bem a massa. Despeje na forma.
5. Unte uma forma redonda de furo com óleo e farinha de trigo.
6. Leve ao forno preaquecido a 180 graus por 30 minutos.
7. Após espetar o bolo com um palito, assim que o palito sair seco, retire do forno.
8. Espere o bolo esfriar para desenformar.

Calda

9. Leve ao fogo a polpa de 1 maracujá, 1/2 xícara de açúcar e 1 colher de margarina. Assim que a calda engrossar, retire do fogo e jogue a calda ainda quente em cima do bolo.

BOLO GELADO DE LÍMÃO

Massa

- ☐ 1 colher (sopa) fermento em pó
- ☐ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ☐ 1 xícara (chá) de água
- ☐ 2 xícaras (chá) de açúcar
- ☐ 5 ovos

Montagem

- ☐ Suco de 2 limões
- ☐ 1 caixa de chantilly (200g)

Recheio

- ☐ 5 colheres (sopa) de amido de milho
- ☐ 4 gemas
- ☐ 1 lata de leite condensado
- ☐ 1 litro de leite
- ☐ 1 lata de creme de leite
- ☐ 1 colher (sopa) de essência de baunilha

Massa.:Na batedeira bata o açúcar (peneirado) com as gemas, acrescente a farinha de trigo (também peneirada) intercalando com a água.Em seguida, bata as claras em neve e misture a massa com cuidado.No final acrescente o fermento.Coloque em forma de 30 cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio, pré-aquecido, por 30 minutos. Assim que esfriar, você pode recheá-lo (o recheio deve estar gelado).

Montagem: Com o bolo já frio e cortado ao meio e o recheio gelado, vamos montá-lo.Primeiro faça uma calda com os limões para regar o bolo, recheie o bolo e por fim basta bater o chantilly.O ideal é deixar o bolo umas 2 horas na geladeira antes de servir. Decore com raspas.

Recheio: Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos o creme de leite e a essência de baunilha).Leve para o fogo, mexendo sempre, acrescente a essência e assim que estiver para engrossar, retire do fogo e misture o creme de leite. Cubra com papel filme e coloque para gelar.

Bolo Dois Brigadeiros

Bolo branco

- ☐ 8 gemas
- ☐ 3/4 xícara (chá) de óleo
- ☐ 1 xícara (chá) de água
- ☐ 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- ☐ 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ☐ 2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- ☐ 1 xícara (chá) de amido de milho
- ☐ 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- ☐ 8 claras

Bolo de chocolate

- ☐ 8 gemas
- ☐ 3/4 xícara (chá) de óleo
- ☐ 1 xícara (chá) de água
- ☐ 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- ☐ 1 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ☐ 1/2 xícara (chá) de chocolate ou cacau em pó
- ☐ 2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- ☐ 1 xícara (chá) de amido de milho

- ☐ 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- ☐ 8 claras

Brigadeiro branco

- ☐ 1 lata de leite condensado
- ☐ 1 colher (sopa) de margarina
- ☐ 1 colher (chá) de essência de baunilha
- ☐ 1 caixinha de creme de leite

Brigadeiro preto

- ☐ 1 lata de leite condensado
- ☐ 1 colher (sopa) de margarina
- ☐ 1 colher (sopa) de cacau em pó
- ☐ 1 caixinha de creme de leite

Bolo branco

1. Bater as claras em neve com metade do açúcar, reserve. Bater as gemas com a água e o óleo até espumar, reserve. Junte o restante de todos os secos e peneire sobre a mistura de gemas já batida e por último incorpore as claras em neve. Leve em forno 180°C pré aquecido para assar em uma assadeira com 25 cm de diâmetro (50 minutos aproximadamente).

Bolo de chocolate

1. Fazer o mesmo modo de preparo do bolo branco

Brigadeiro branco

1. 1.
Levar ao fogo o leite condensado, a margarina e a essência de baunilha.
2. 2.
Desligar o fogo e adicionar o creme de leite. Deixe esfriar para usar.

Brigadeiro preto

1. 1.
Levar ao fogo os 3 primeiros ingredientes. Mexer até engrossar. Retire do fogo, acrescente o creme de leite e deixe esfriar para usar

MASSA DE BOLO 1

Ingredientes:

8 ovos grandes

4 xícaras de chá de açúcar (já fiz só com 3 xícaras e da certo)

1 xícara chá de leite ou água fervente (uso água para massa de chocolate e leite para baunilha)

4 colheres de sopa de manteiga

4 xícaras de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

Baunilha a gosto

3 colheres de sopa cheia de cacau em pó (para massa de chocolate)

Modo de Preparo:

Bata os ovos com o açúcar até ficar um creme bem fofo, os ovos inteiros. Adicione a baunilha e deixe bater mais um pouco. Ferva o líquido que será utilizado e derreta nele a manteiga. Se for fazer massa de chocolate misture o cacau a farinha de trigo, se não, alterne a farinha com o líquido fervente. misture delicadamente fora da batedeira, sempre líquido fervente com farinha de trigo, depois de bem misturado junte o fermento, misture mais um pouco e coloque em forma para assar. Asse em forno médio. Faça o teste do palito. Deixe esfriar na forma sobre uma grade, solte as laterais e desenforme. Corte em camadas da espessura desejada, regue e recheie a gosto. Essa receita rende uma forma de 40 centímetros de diâmetro, ou duas de 20, se for fazer retangular é suficiente para uma assadeira numero 4. Recheada, molhada e coberta rende um bolo de mais de pelo menos 5 quilos .

AS PRÓXIMA RECEITA SERÁ DESCRITA EM GRAMAS POR SERE DE UM LIVRO TÉCNICO, PORTANTO ACONSELHO O USO DE UMA BALANÇA DE PRECISÃO, EXISTEM VÁRIAS NO MERCADO E RELATIVAMENTE BARATAS, A MINHA PAGUEI R\$ 29,90.

BOLO AMARELO AMANTEIGADO**Ingredientes:**

360 g de manteiga

390 g de açúcar

4 g de sal

225 g de ovos

450 g de farinha de trigo especial para bolos

18 g de fermento em pó

450 g de leite

8 g de essência de baunilha

PESO TOTAL DA RECEITA: 1.905 g

MÉTODO DE PREPARO: Foi usado o método cremoso (o qual falarei mas detalhadamente em outro post)

- Pese todos os ingredientes cuidadosamente e espere que todos atinjam a temperatura ambiente.

- Coloque a manteiga no boll da batedeira, com o batedor de raquete bata até obter uma massa lisa e homogênea.
 - Junte o açúcar e bata até obter um creme fofo. Em velocidade média.
 - Nesse passo junte o sal e a essência de baunilha.
 - Acrescente os ovos aos poucos. Após a adição de cada ovo bata até homogenizar a massa, e no final da adição de todos os ovos bata a massa por 5 minutos até ficar totalmente homogênea.
 - Adicione 1/4 dos ingredientes secos peneirados, farinha e fermento, bata até misturar.
 - Adicione 1/3 dos líquidos e bata até misturar.
 - Repita até usar todos os ingredientes.
 - Assar em forno pré aquecido a 180° por 20 a 30 minutos, vai depender de cada forno.
- A razão para acrescentar os ingredientes secos e líquidos alternadamente é que a massa pode não conseguir absorver todo o líquido caso não contenha farinha suficiente.

Bolo Amanteigado de Chocolate

Ingredientes:

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
 300g de manteiga
 3 ovos inteiros
 2 xícaras de chá de farinha de trigo
 5 colheres de sopa de chocolate em pó
 1 xícara de chá de leite
 1 colher de sobremesa de fermento em pó

Modo de preparo:

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme clarinho. Acrescente os ovos, um a um e continue batendo. Acrescente o chocolate e a farinha de trigo. Bata apenas para incorporar. Acrescente o leite e o fermento em pó. Bata até que fique uma massa homogênea. Leve a massa para a geladeira por 30 minutos. Unte uma forma de furo no meio de 22cm de diâmetro. Ao acrescentar a farinha de trigo e o fermento não bata muito com a batedeira. Bata o suficiente para incorporar os ingredientes e deixar a massa homogênea. Neste momento, quanto menos bater, mais a massa ficará fofinha. Coloque a massa na forma e asse em forno preaquecido em 180 graus (forno baixo) por aproximadamente 40 minutos

BOLO PULLMAN CASEIRO

- 200 g de margarina
- ☐ 3 xícaras (chá) de açúcar
- ☐ 1 pitada de sal
- ☐ 4 ovos
- ☐ 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- ☐ 1 colher (sobremesa) de emulsificante
- ☐ 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ☐ 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- ☐ 1/2 xícara (chá) de fubá

- ☐ 1 1/2 xícara (chá) de leite
- ☐ 1 colher (sopa) rasa de fermento
- ☐ 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1.

Bata os 6 primeiros na batedeira e acrescente o restante, deixando bater por mais 5 minutos.

1. 2.

Acrescente a farinha, o amido de milho, o fubá, o leite e por último o fermento.

2. 3.

Despeje a massa em 2 formas de bolo inglês, untadas e enfarinhadas, deixando sobrar um pouco, onde será acrescentado o chocolate em pó.

3. 4.

Coloque essa massa sobre as outras, passando uma colher levemente sobre ela e leve para assar em forno preaquecido a 180°C por + ou - 45 minutos, espere esfriar e desenforme.

Obs.: Se o forno estiver bem quente fará com que o bolo parta em cima, igual ao comprado. Você pode substituir o leite por suco de laranja ou leite de coco, se quiser.

BOLO PULLMAN

- 1 xícara e 1/2 de chá de açúcar
 - 2 ovos inteiros
 - 1/2 vidro de leite de coco ou a mesma quantia de suco de laranja, ou do que preferir
 - 1/2 xícara de chá de manteiga
 - 2 xícaras de chá de trigo
 - 2 colheres de café de pó royal
1. Coloque todos os ingredientes em uma vasilha, menos o fermento, e misture bem utilizando a batedeira
 2. Por último acrescente o fermento em pó e misture bem
 3. Despeje a massa em forma untada e leve ao forno

Bolo de Laranja Tipo Pullman

- 4 ovos

- 200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1 e ¼ de xícara de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa bem cheias de amido de milho (40g)
- 150ml de suco de laranja
- raspas da casca de 1 laranja
- 10 g de fermento em pó

COMO FAZER BOLO DE LARANJA TIPO PULLMAN **MODO DE PREPARO**

1. Bata as claras em neve e reserve.
2. Coloque a manteiga com o açúcar e as gemas na batedeira e bata os três ingredientes até obter um creme bem leve e esbranquiçado.
3. Peneire a farinha de trigo com o amido de milho numa vasilha e vá acrescentando à batedeira esta mistura de secos alternadamente com o suco de laranja. Bata rapidamente.
4. Desligue a batedeira e incorpore as raspas de laranja, o fermento em pó e as claras em neve, delicadamente.
5. Distribua a massa dentro de uma forma de bolo inglês untada e enfarinhada.
6. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até que o bolo esteja bem crescido, corado e cozido internamente.
7. Desenforme quando estiver morno.

Dica: Você pode servi-lo com uma calda feita com 80ml de laranja e 80g de açúcar. Coloque esses ingredientes em uma panela e deixe ferver até formar uma calda rala (cerca de 5 minutos). Fure a superfície do seu bolo com um palito de dente e pincele a calda ainda quente. Decore com algumas raspinhas de laranja.

Bolo de Baunilha Tipo Pullman

- 200g de margarina
- 3 xícaras de chá de açúcar
- 1 pitada de sal
- 5 ovos
- 1 colher de sobremesa de emulsificante
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- ½ xícara de chá de amido de milho
- ½ xícara de chá de fubá
- 1 e ½ xícara de chá de leite
- 1 colher de sopa de fermento

1. Coloque a margarina, o açúcar, o sal, os ovos e o emulsificante na batedeira e bata até misturar bem.
2. Acrescente a farinha, o amido de milho, o fubá e o leite e bata por cerca de 5 minutos.
3. Por último, acrescente o fermento e mexa a massa levemente até ele ser totalmente incorporado.
4. Despeje em formas de bolo inglês untadas e enfarinhadas (rende 5 formas de bolo inglês tamanho padrão).
5. Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos ou até que esteja assado e corado.

BOLO PULLMAN

- Massa
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

- 1 xícara (chá) de milho de milho
 - 1 vidro de leite de coco
 - 200 gr de margarina
 - 1 colher(es) (sopa) de fermento químico em pó
 - Cobertura
 - 2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picado
 - 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- MODO DE PREPARO**

1. Massa
2. Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).
3. Na vasilha da batedeira, coloque todos os ingredientes e bata até obter uma massa lisa.
4. Unte uma fôrma de bolo inglês com margarina, polvilhe farinha de trigo e despeje a massa.
5. Asse o bolo por cerca de 1 hora, ou até que, ao espetar um palito, ele saia limpo.
6. Cobertura
7. Derreta o chocolate em banho-maria e adicione o creme de leite. Misture até ficar homogêneo.
8. Cubra o bolo com a cobertura e sirva em seguida

BOLO PULLMAN

- 175g de manteiga sem sal
- 175g de açúcar
- 3 ovos batidos ligeiramente
- 225g de farinha de trigo
- 1 colher de sopa rasa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de leite
- raspas finas de 1 limão
- 3 colheres de sopa de suco de limão

PARA A CALDA

- suco de 1 limão
- açúcar confeiteiro até o ponto (de 1 a 2 xícaras)

COMO FAZER BOLO ÚMIDO DE LIMÃO

MODO DE PREPARO

1. Bata a manteiga e o açúcar até obter uma massa leve e cremosa.
2. Junte os ovos, um a um, acrescentando uma colher de farinha se notar que a mistura está talhando.
3. Peneire o restante da farinha e misture bem.
4. Acrescente o leite, as raspas da casca de limão e o suco.
5. Despeje a massa na forma de bolo inglês untada e enfarinhada.
6. Asse em forno médio (180°C) preaquecido por 1 hora, ou até espetando o palito este saia seco.

MODO DE PREPARO DA CALDA

1. Misture o suco do limão com o açúcar de confeiteiro até dar o ponto desejado.
2. Umedeça o bolo ainda quente com a calda, fazendo antes alguns furinhos para que a mesma penetre bem.

BOLO DE LIMA DE LIQUIDIFICADOR

Massa:

- 2 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 1 pacotinho de gelatina de limão (sem dissolver)
- Suco de 1 limão
- Raspas de 1 limão (somente a parte verde)
- 2 xícaras de trigo
- 1 colher (chá) de fermento
- 1 pitada de sal

Cobertura:

- Suco de 1 limão
- Raspas de 1/2 limão
- 1 lata de leite condensado

Coloque as claras no liquidificador e bata por uns instantes, até ficar uma espuma branquinha

1. Acrescente as gemas, o açúcar e o óleo e bata até ficar homogêneo
2. Acrescente o leite, a gelatina, o suco e as raspas do limão e bata até novamente homogêneo
3. Se precisar, use uma colher para ajudar a misturar a gelatina
4. Numa vasilha, coloque o trigo, o fermento e o sal e depois despeje aos poucos parte da mistura do liquidificador sobre o pó, mexendo com uma colher e misturando bem para não empelotar
5. Quando estiver dissolvido todo o trigo, termine de acrescentar a mistura do liquidificador e mexa bem
6. Forre uma forma com papel toalha ([se você não conhece esse truque clique aqui](#)), despeje a mistura e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 30 minutos
7. Após assado, desenforme o bolo no prato ou boleira em que vai ser servido
8. Misture bem os ingredientes da cobertura, espalhe sobre o bolo ainda quente
9. Deixe na geladeira até a hora de servir

CUCA DE COCO COM CALDA DE BAUNILHA

MASSA:

- 2 gemas e 2 ovos inteiros levemente batidos
- 1 xícara de leite morno ou suco de laranja natural (use o suco puro - fica ótimo)
- 1 xícara de açúcar (pode-se colocar mais 1/2 xícara, demora mais para crescer mas fica bem docinha)
- 1 pitada de sal
- 600 g de farinha de trigo aproximadamente
- 50 g de margarina ou 1 colher (sopa bem cheia) de banha
- 2 pacotinhos de fermento biológico (20 g)
- Raspas de 1 limão ou 1/2 laranja

COCADA:

- 4 xícaras de coco fresco ralado médio
- 4 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de água
- 1 pedacinho de canela em pau
- 4 cravos

CALDA:

- Gotas de corante amarelo a gosto
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 ou 2 colheres (sopa) de maisena (dependendo da marca uma só colher basta para dar o ponto, se ficar muito líquida, coloque mais uma)

COCADA:

1. Misturar a água, o açúcar, a canela e o cravo e levar ao fogo, deixar ferver por uns 5 minutos sem mexer
2. Retire do fogo e acrescente o coco, leve ao fogo novamente por aproximadamente 5 a 10 minutos
3. Desligue e deixe esfriar
4. Depois de fria, coe o caldo e reserve
5. Quando a cocada estiver crescida na forma, espalhe a cocada (sem o caldo) com cuidado para não baixar a massa

CALDA:

1. Medir o caldo que foi coado da cocada, tem que dar duas xícaras, se não der, acrescente água até que totalize 2 xícaras
2. Retire meia xícara desse caldo para dissolver a maisena, misture os outros ingredientes da calda e leve ao fogo até engrossar

MASSA:

1. Dissolva o fermento no leite, acrescente os ovos, o açúcar, a margarina, o sal, as raspas, e coloque a farinha aos poucos, mexa com colher de pau até misturar bem
2. Bata até obter uma massa bem lisa
3. Fica uma massa mais firme que a de bolo e mais mole que a de pão (atualmente tenho batido na planetária por uns 2 minutos)
4. Às vezes não vai toda a farinha pois depende do tamanho dos ovos
5. Deixe crescer em local quente até dobrar de tamanho
6. Unte uma forma de 30x22 cm por 5 cm de altura com óleo ou margarina
7. Não precisa enfarinhar
8. Depois que a massa tiver crescido bata novamente, ela abaixa um pouco

9. Coloque na forma e molhe as mãos com água para espalhar, deixe crescer novamente até dobrar o tamanho, coloque a cocada com cuidado para a massa não baixar
10. Asse em forno pré-aquecido
11. No meu forno eu asse os primeiros 20 minutos em fogo médio (uns 200°), depois abaixo e asse mais 15 a 20 minutos
12. Assim que retirar do forno, espalhe a calda de baunilha
13. Deixe esfriar bem antes de cortar (não vai novamente ao forno)
- 14.

CUCA SUPREMA DE COCO

MASSA:

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 3 ½ xícaras de farinha de trigo
- 200 g de creme de leite (uma caixinha)
- 3 colheres de nata (creme de leite pasteurizado)
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 50 ml de leite

COBERTURA:

- 200 g de coco ralado desidratado
 - 1 lata de leite condensado
 - 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
 - 1 colher (sopa) de manteiga amolecida
- MODO DE PREPARO

1. Bata os ovos com o creme de leite, a nata e o açúcar. Junte a farinha peneirada com o fermento. A massa deve estar pesada, então você acrescenta o leite, aos poucos, até ela ficar mais um creme espesso, mais firme que massa de bolo.
2. Divida a massa em duas assadeiras pequenas, untadas e enfarinhadas (você vai ter que espalhar na fôrma com uma espátula).

COBERTURA:

1. Numa vasilha, misture o leite condensado com o coco e a manteiga. Você vai obter uma paçoca, é assim mesmo. Espalhe em pequenas porções, cobrindo toda a cuca. Leve ao forno pré-aquecido a 230°C por aproximadamente 30 minutos. Os picos ficam dourados e lindos

Cuca de Coco com Chocolate

MASSA

- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de trigo
- 1 colher de fermento químico
- 1 xícara de água morna

RECHEIO

- 1/2 kg de coco ralado seco
 - 1 caixa de leite condensado
 - 2 ovos
- MODO DE PREPARO

1. ° - Misture os ingredientes da massa e coloque para preassar.
2. ° - Misture os ingredientes do recheio, coloque na massa já preassada e retome no forno até dourar. Deixe esfriar, cubra com chocolate ou faça um ganache.

Cuca de Farofa recheada com Leite Condensado

Ingredientes para a Farofa:

- 3 xícaras de farinha de trigo;
- 1 ovo;
- 1 e 1/2 xícara de açúcar;
- 100g de margarina;
- 10g de fermento químico em pó (1 colher de sopa rasa);

Ingredientes para o Creme:

- 395g de leite condensado;

- 1 e 1/2 xícara de leite;
- 1 colher de sopa rasa de farinha de trigo;
- 1 colher de manteiga;
- 2 gemas;
- 200g de creme de leite;

Modo de Preparo:

Farofa: misturar todos os ingredientes até ficar uma farofa, como na foto. Reservar.

Creme: levar ao fogo brando o leite condensado, o leite e a farinha dissolvida no leite. Colocar as gemas batidas aos poucos e mexer até engrossar, quase como brigadeiro. Depois de tirar do fogo, misturar o creme de leite e misturar bem.

Montagem:

Unte um refratário com manteiga e farinha. Coloque no fundo a metade da farofa, depois o creme e, por fim, o restante da farofa.

Leve ao forno preaquecido, 200 graus, por uns 30 minutos, até dourar um pouco.

Sirva frio.

Bolo de Limão

- 1 e 2/3 de xícara de chá de açúcar;
- 3 ovos (claras e gemas separadas);
- 1/2 xícara de chá de margarina;
- 1 lata de creme de leite;
- suco de 1 limão médio;
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fermento em pó para bolo;

Preparo:

Na batedeira, bata o açúcar e as gemas até esbranquiçar. Junte a margarina e bata por 3 minutos. Sem parar de bater, adicione o creme de leite, o suco de limão e a farinha, aos poucos. Adicione o fermento e as claras em neve e misture com uma colher. Despeje em uma forma de buraco no meio, untada e enfarinhada. Leve ao forno médio por mais ou menos 35 minutos.

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado;
- suco de 1 limão;
- açúcar confeiteiro;

– raspas de limão;

Preparo:

Leve ao fogo o leite condensado e o suco do limão e vá mexendo até misturar bem. Despeje sobre o bolo e então coloque o açúcar confeiteiro e as raspas de limão.

Obs: Uma ótima opção é comer gelado. Fica ainda melhor gelado

Bolo coringa sem leite, sem soja e sem ovos

Ingredientes

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 colher de chá cheia de fermento de bolo

1 colher de café rasa de sal

1/2 xícara de óleo

1 xícara de LÍQUIDO (Sabor)

Modo de preparo

Numa vasilha, misture bem a farinha, o açúcar, o fermento e o sal. Acrescente nessa vasilha o óleo e o líquido do sabor de sua preferência. Coloque em forma untada e enfarinhada e asse em forno médio (200C°) de 30 a 40 minutos, ou até que, ao enfiar um palito, este saia seco.

Dicas

A base é a mesma, só variando o sabor. O líquido é o que vai definir o sabor do bolo. Algumas pequenas variações também geram outros sabores:

BRANCO: Usar como líquido 1 xícara de água.

LARANJA: Usar como líquido 1 xícara de suco de laranja concentrado.

ACEROLA: Usar como líquido 1 xícara de suco de acerola concentrado.

MARACUJÁ: Usar como líquido 1 xícara de suco de maracujá concentrado (ou polpa de fruta derretida)

ABACAXI: Usar como líquido 1 xícara de suco de abacaxi concentrado.

COCO: Usar como líquido 1 xícara de leite de coco.

CHOCOLATE: Usar como líquido 1 xícara de água e acrescentar 1 colher de sopa de cacau em pó.

CAFÉ: Usar como líquido 1 xícara de café forte.

MILHO: Usar como líquido 1 xícara de chá de erva doce e trocar meia xícara de trigo por fubá.

AMEIXA (Bolo de Noiva Pernambucano): Usar como líquido 1 xícara de uma pasta mole de ameixa seca embebida em suco de uva integral ou vinho moscatel mais 1/2 xícara de água e 1 xícara de suco de uva integral ou vinho moscatel e acrescentar 1 colher de sopa cheia de cacau em pó