



RECEITAS DE BOLOS



50 RECEITAS DE BOLOS

- **REUNI NESSE EBOOK 50 RECEITAS DE BOLOS SÃO RECEITAS NAS QUAIS VOCÊ**
- **PODERÁ FAZER PARA SUA FAMÍLIA E AMIGOS OU ATÉ MESMO PARA VENDER**
- **ALGUMAS RECEITAS LEVAM MAIS TEMPO PARA FINALIZAR MAS NENHUMA É DE GRANDE DIFICULDADE**
- **CADA RECEITA É ACOMPANHADA COM O TEMPO DE PREPARO E PORÇÕES**
- **VOCÊ ADQUIRIU ESSE EBOOK ATRAVÉS DO SEU EMAIL POR ISSO SEMPRE QUE HOUVER ATUALIZAÇÕES NO EBOOK LHE ENVIAREMOS PELO SEU EMAIL,**
- **NOSSO OBJETIVO É TE AJUDAR APROVEITE O EBOOK E LEMBRE SE**

A Prática Leva a Perfeição

CARDÁPIO DE RECEITAS

- **BOLO DE ABOBORA**
- **BOLO DE AMEIXA FRESCA**
- **BOLO DE BANANA E CHOCOLATE**
- **BOLO DE BANANA COM CALDA DE MORANGA**
- **BOLO DE BANANA COM CALDA DE CARAMELO**
- **BOLO DE BAUNILHA**
- **BOLO DE BRIGADEIRO**
- **BOLO DE BRIGADEIRO DE MORANGO**
- **BOLO DE BROWNIE COM SORVETE NAPOLITANO**
- **BOLO DE CANECA**
- **BOLO DE CHOCOLATE**
- **BOLO DE CHOCOLATE SEM FARINHA**
- **BOLO DE CHOCOLATE E FRUTAS DO BOSQUE**
- **BOLO DE CHURROS**
- **BOLO CITRICO ARCO-IRIS**
- **BOLO DE COCO**
- **BOLO DE CREPE**
- **BOLO ESPELHADO**
- **BOLO FLORESTA NEGRA**
- **BOLO DE FRUTAS E AROMAS**
- **BOLO DE FUBA COM GOIABADA**
- **BOLO GELADO DE CHOCOLATE**
- **BOLO GELADO DE COCO**
- **BOLO GELADO DE LIMÃO**
- **BOLO GIGANTE DE BOLACHA**
-

CARDÁPIO DE RECEITAS

- **BOLO INGLESDELARANJA**
- **BOLO DE LARANJA**
- **BOLO DE LEITE CONDENSADO
MOLHADINHO**
- **BOLO DE LIMÃO COM DOCE DE LEITE**
- **BOLO DE LIMÃO COM GLACE**
- **BOLO DE LIMÃO MOLHADINHO**
- **BOLO DE LIMÃO E MASCARPONE**
- **BOLO DE MAÇÃ CARAMELADA**
- **BOLO MÁGICO DE CHOCOLATE**
- **BOLO MANAUÊ**
- **BOLO DE MÁRMORE DE LARANJA**
- **BOLO MATA FOME**
- **BOLO DE PAMONHA**
- **BOLO DE PÊRA E AMORAS**
- **BOLO PRETO JUNINO**
- **BOLO PRETO DE LIQUIDIFICADOR**
- **BOLO PRETO DE NATAL**
- **BOLO DE ROCAMBOLE INVERTIDO**
- **BOLO SIMPLES**
- **BOLO TIRAMISÚ**
- **BOLO TORRE DE MAÇÃ**
- **BOLO DE VELUDO VERMELHO**
- **BOLO VULCÃO**
- **BOLO ZEBRA**
-



BANANA COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1x ícarade açúcar(p araacalda)
- 170 gramas de manteiga para o bolo
- 1 1/2 xícara de açúcar mascavo para o bolo
- 3 ovo (para o bolo)
- 3 colheres (chá) de essência de baunilha (para o bolo)
- 1/2 colher (chá) de bicarbonato de sódio (para o bolo)
- 1/2 colher (chá) de canela (para o bolo)
- 1 colher (chá) de sal (para o bolo)•
- 200 gramas de morango picado (para a calda)
- 6 bananas amassadas (para o bolo)
- 2 1/2 xícaras de farinha de trigo integral (para o bolo)
- 1 1/2 colher (chá) de fermento (para o bolo)
- Gotas de chocolate ou castanhas picadas (para o bolo)
- Morangos fatiados (para o bolo)
-

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Prepare a calda

2. Em uma panela, misture o morango, o açúcar e um copo de água.

3.Leve ao fogo baixo até caramelizar.

4. Prepare o bolo

5. Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar.

6. Adicione os ovos e a essência de baunilha e bata para incorporar.

7. Junte a banana e bata apenas para misturar.

8. Em uma tigela, misture a farinha, o fermento, o bicarbonato, a canela e o sal.

9. Aos poucos, acrescente os ingredientes secos à mistura de banana e bata até obter uma massa lisa.

10. Salpique com as gotas de chocolate ou castanhas e mexa com uma espátula.

11. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 50 minutos.

12. Deixe esfriar antes de desenformar.

13. Sirva com a calda e as fatias de morango.



BOLO CITRICO ARCO-IRIS

INGREDIENTES

- 3 ½ xícaras de farinha de trigo
- 5 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de sal
- ¾ copo encurtamento
- 2 xícaras de açúcar branco
- 4 ovos, temperatura ambiente
- 1 ½ xícaras de leite
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 2 colheres de chá de raspas de limão raladas
- 2 colheres de chá de raspas de laranja raladas
- 2 colheres de chá de raspas de limão ralado
- 2 gotas de corante alimentar amarelo, laranja, verde
- 1 receita de creme de limão
- 1 receita de cobertura de creme de laranja

TEMPO DE PREPARO: 3 HORAS

PORÇÕES: 12 PEDAÇOS

PREPARO

1. Pré-aqueça forno a 175 ° C (350 ° F). Unte e enfarinhe três bandejas de 15 cm. Peneire a farinha, o fermento e o sal. Deixou de lado.

2. Em uma tigela grande, bata a gordura e o açúcar até obter um creme claro e fofo. Bata os ovos, um de cada vez, misturando até que cada ovo seja incorporado; misture a baunilha. Bata a mistura de farinha alternadamente com o leite. Divida a massa em 3 tigelas.

3. Na primeira tigela, misture raspas de limão e corante alimentar amarelo; despeje na panela preparada. Na segunda tigela, misture as raspas de laranja e o corante alimentar; despeje na segunda panela preparada. Na última tigela, misture as raspas de limão e o corante verde; despeje na terceira panela preparada.

4. Asse no forno pré-aquecido até que um palito inserido no centro de cada camada de bolo saia limpo, cerca de 30 minutos. Deixe esfriar na panela por 5 minutos, depois vire para uma gradinha e deixe esfriar completamente.

5. Monte o bolo: empilhe as camadas juntamente com o recheio de limão entre as camadas. Lados e cobertura de geada com cobertura de creme de laranja. Leve à geladeira até servir.



BOLO DE VELUDO VERMELHO

INGREDIENTES

- spray para cozinhar
- 1 ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 ½ xícaras de farinha de bolo
- ½ xícara de cacau em pó
- 1 ½ colheres de chá de bicarbonato de sódio
- ½ colher de chá de sal
- 1 ½ xícaras de soro de leite coalhado
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 3 xícaras de açúcar mascavo
- 1 ½ palitos de manteiga sem sal, amolecida
- 3 ovos, em temperatura ambiente

TEMPO DE PREPARO: 3 HORAS

PORÇÕES: 16

PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 163 ° C. Forre o fundo de três bandejas de 15 cm com papel manteiga. Pulverize os lados com spray de cozinha.

2. Peneire a farinha de trigo, a farinha de bolo, o cacau em pó, o bicarbonato de sódio e o sal juntos em uma tigela média.

3. Leitelho de microondas apenas até aquecer, cerca de 30 segundos. Misture o extrato de baunilha.

4. Bata o açúcar mascavo e a manteiga juntos em uma tigela até ficarem macios e leves, cerca de 5 minutos. Adicione os ovos, um de cada vez, misturando bem antes de cada adição. Misture a mistura de farinha e o soro de leite coalhado em 3 adições até ficar totalmente combinado. Deixe o misturador em baixa por 5 minutos. Distribua a massa de bolo entre as formas preparadas.

5. Asse no forno pré-aquecido até que um palito inserido no centro os bolos saia limpo, 30 a 35 minutos.

6. Deixe esfriar por 15 minutos nas panelas. Vire os bolos e deixe esfriar completamente em uma gradinha, pelo menos 30 minutos. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por pelo menos 1 hora ou durante a noite.



BOLO DE VELUDO VERMELHO

INGREDIENTES

- spray para cozinhar
- 1 ½ xícaras de farinha de trigo
- 1 ½ xícaras de farinha de bolo
- ½ xícara de cacau em pó
- 1 ½ colheres de chá de bicarbonato de sódio
- ½ colher de chá de sal
- 1 ½ xícaras de soro de leite coalhado
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 3 xícaras de açúcar mascavo
- 1 ½ palitos de manteiga sem sal, amolecida
- 3 ovos, em temperatura ambiente

TEMPO DE PREPARO: 3 HORAS

PORÇÕES: 16

PREPARO

7. Enquanto isso, misture açúcar, leite, farinha e sal juntos em uma panela média para a cobertura. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até a mistura engrossar e começar a ferver, cerca de 10 minutos. Despeje em uma tigela média e leve à geladeira por cerca de 45 minutos, mexendo ocasionalmente.

8. Bata a manteiga até ficar homogêneo, cerca de 5 minutos. Adicione lentamente a mistura de leite e farinha, 1/4 de xícara de cada vez, batendo entre cada adição e raspando os lados da tigela ocasionalmente. Misture o extrato de baunilha.

9. Nivele as camadas do bolo antes de montá-lo. Coloque cerca de 2/3 de xícara de glacê na primeira camada e espalhe em uma camada uniforme. Repita com a segunda e terceira camadas de bolo. Congele a parte externa do bolo com uma fina camada de glacê para pegar as migalhas e esfriar por 20 minutos.

10. Termine a cobertura do bolo com a cobertura restante. Corte e sirva.



BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 pacote de mistura de bolo
- 1 pacote de pudim de chocolate instantâneo
- 1 xícara de creme de leite
- 1 xícara de óleo vegetal
- 4 ovos
- ½ xícara de água morna
- 2 xícaras de chocolate meio amargo

TEMPO DE PREPARO: 2 HORAS

PORÇÕES: 12

PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 175 ° C (350 ° F).

2. Em uma tigela grande, misture o bolo e o pudim, o creme de leite, o óleo, os ovos batidos e a água. Misture as raspas de chocolate e despeje a massa em uma forma bem untada de 12 xícaras.

3. Asse por 50 a 55 minutos ou até que a parte superior fique macia ao toque e um palito de madeira inserido saia limpo. Deixe esfriar completamente na forma de bolo por pelo menos uma hora e meia antes de inverter para um prato. Se desejar, polvilhe o bolo com açúcar em pó.



BOLO DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 2 xícaras(chá) de açúcar
- 4 unidades de ovo (claras e gemas separadas) 3/4 xícara (chá) de óleo
- 3/4 xícara (chá) de achocolatado
- 3/4 xícara (chá) de Água morna
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 200 licor de chocolate de cacau
- 100 Água 3 colheres (sopa)
- de açúcar 2 latas de leite
- condensado 2 colheres (sopa)
- de margarina 200 gramas
- de granulado de chocolate
-

TEMPO DE PREPARO: 1
HORA

PORÇÕES: 12

PREPARO

1.Prepare a massa:bata 2 xícaras (chá) de açúcar com as gemas, depois adicione o óleo, 3/4 de xícara (chá) de achocolatado dissolvido na água morna e, por último, a farinha

2. Bate bem a massa, retire da batedeira e junte as claras batidas em neve.

3. Misture delicadamente e acrescente o fermento em pó.Leve para assar em forma untada e enfarinhada em forno, preaquecido a 180 °C.

4. Prepare a calda: em uma panela, misture o licor de cacau, a água e 3 colheres (sopa) de açúcar e leve o fogo até ferver.Deixe esfriar.

5. Desenforme o bolo e divida ao meio.

6. Faça furos no bolo comum garfo e regue com a calda.

7. Prepare o recheio e cobertura: em uma panela, misture o leite condensado, 5 colheres (sopa) de achocolatado e margarina e leve ao fogo até engrossar, mexendo sem parar.

8. Preste atenção para que fique em consistência mole.Recheie e cubra o bolo.

9. Polvilhe o chocolate granulado.



BOLO GELADO DE COCO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de açúcar
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de coco fresco ralado fino
- 1 colher de fermento em pó
- 1 xícara de coco fresco ralado grosso

**TEMPO DE PREPARO: 1
HORA**

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. No liquidificador, bata 2 xícaras de açúcar, os ovos, a manteiga e o leite.

2. Transfira para uma tigela, adicione a farinha de trigo e o coco ralado fino aos poucos e misture.

3. Junte o fermento.

4. Em uma fôrma quadrada ou retangular untada com manteiga e enfarinhada, leve ao forno preaquecido a 160°C por cerca de 35 minutos.

5. Espete com um palito no centro para verificar se o bolo está assado.

6. Em um bowl, misture o açúcar restante e o leite de coco.

7. Quando o bolo estiver frio, corte em quadrados e mergulhe-os nessa mistura.

8. Esprema delicadamente para tirar o excesso de líquido, cubra com o coco ralado grosso e leve para gelar, se preferir embrulhado em papel-alumínio.



BOLO MANAUÊ

INGREDIENTES

- 6 ovo 1 1/2 xícara de açúcar
- 200 mililitros de leite de coco 1
- 1/4 xícara de farinha de trigo 1
- colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga para untar Açúcar para
- polvilhar
-

TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

- 1. Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até obter um creme leve e esbranquiçado.***
- 2. Adicione o leite de coco e misture bem.***
- 3. Aos poucos, junte a farinha de trigo, mexendo bem a cada adição, e o fermento. Transfira a massa para uma fôrma de 24 centímetros de diâmetro, untada com manteiga.***
- 4. Leve ao forno preaquecido a 180°C por 30 minutos ou até que doure e, enfiando um palito na massa, ele saia limpo.***
- 5. Desenforme e sirva polvilhado com açúcar.***



BOLO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 1 chávena de açúcar bem cheia
- raspa de 2 laranjas
- 3/4 chávena de sumo de laranja
- 2 chávenas de farinha
- 1 colher (chá) de fermento

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Untar uma formadechaminé e pré-aquecer o forno a 180°C.

2. Numa taça colocar os ovos, o açúcar e a raspa e bater muito bem com a batedeira (uns 5 minutos) até obter um preparado volumoso e esbranquiçado.

3. Adicionar o sumo de laranja e mexer até incorporar.

4. Por fim adicionar a farinha com o fermento peneirados e envolver suavemente na massa, até ficar homogénea.

5. Colocar a massa na forma e levar ao forno até cozer (teste do palito).



BOLO DE LIMÃO COM GLACÉ

INGREDIENTES

- 250gr de açúcarraspa de 2 limões
- sumo de 1/2 limão 125 gr de
- manteiga derretida e fria 4 ovos
- caseiros 125 gr de iogurte grego
- natural 250 gr de farinha de trigo 1
- colher de chá de fermento em pó
- calda: sumo de 1 limão grande 75 gr
- de açúcar glacé: 100 gr de açúcar
- em pósumo de limão q.b.
-
-

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Pré-aquecer o forno a 180°C.

2. Untar uma forma com manteiga e reservar. Colocar o açúcar e as raspas de limão numa taça e esfregar com as pontas dos dedos até parecer uma areia molhada e perfumada.

3. Juntar os ovos e bater com a batedeira eléctrica por uns 5 minutos até ficar volumoso. Adicionar depois o sumo, a manteiga e o iogurte e bater bem.

4. Por fim peneirar a farinha e o fermento e envolver suavemente na massa até ficar homogénea. Colocar na forma e levar ao forno até cozer.

5. Preparar a cobertura misturando o açúcar com o sumo de limão e aquecer ao lume até derreter. Assim que desenformar o bolo e com este ainda quente, pincelar o topo do bolo com esta calda e deixar absorver.

6. Depois de frio, preparar o glacé.

7. Colocar o açúcar em pó numa taça e aos poucos colocar sumo de limão e ir mexendo, e colocando mais sumo de limão até obter uma consistência espessa e esbranquiçada.

8. Com uma colher, espalhar o glacé pelo bolo e servir.



BOLO DE LIMÃO E MASCARPONE

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 400gr de açúcar branco
- Raspa de 2 limões
- Sumo de 1 limão
- 200 ml de iogurte natural
- 100 ml de óleo vegetal
- 350gr de farinha trigo 55
- 1 colher (chá) de fermento
- Recheio e Cobertura: 500gr de queijo mascarpone Aro
- 200ml de natas para bater bem frias
- 4 colheres (sopa) de açúcar em pó
- Raspa de ½ limão
- 1 frasco de curd de limão Thursday Cottage (310gr)

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Comece por preparar o bolo. Pré-aqueça o forno a 180°C.

2. Unte duas formas redondas com 20cm de diâmetro com manteiga e forre o fundo com papel vegetal antiaderente.

3. Numa taça coloque o açúcar e a raspa dos limões e esfregue com as pontas dos dedos até ficar um açúcar molhado e amarelo.

4. Junte os ovos e bata com a batedeira eléctrica por 5 minutos ou até ficar volumoso e esbranquiçado. Adicione o sumo de limão, iogurte e óleo e mexa bem. Junte a farinha peneirada com o fermento e incorpore suavemente até a massa homogénea.

5. Divida a massa pelas duas formas e leve ao forno até cozer, ou até um palito inserido no centro sair seco.

6. Depois de desenformar deixar os bolos arrefecerem por completo antes de rechear.

7. Para a cobertura, bater bem o mascarpone a baixa velocidade só até ficar cremoso, depois juntar as natas bem frias e bater em velocidade maior até ficar um creme firme.

8. Juntar o açúcar em pó, a raspa e bater mais um pouco até ficar cremoso.

9. Para montar o bolo, cortar cada um dos bolos ao meio de forma a obter quatro rodela de bolo.



BOLO DE LIMÃO E MASCARPONE

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 400gr de açúcar branco
- Raspa de 2 limões
- Sumo de 1 limão
- 200 ml de iogurte natural
- 100 ml de óleo vegetal
- 350gr de farinha trigo 55
- 1 colher (chá) de fermento
- Recheio e Cobertura: 500gr de queijo mascarpone Aro
- 200ml de natas para bater bem frias
- 4 colheres (sopa) de açúcar em pó
- Raspa de ½ limão
- 1 frasco de curd de limão Thursday Cottage (310gr)

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

10. Colocar uma das rodela do bolo num prato de servir, espalhar um pouco do curd de limão sem deixar que chegue muito às bordas do bolo.

11. Espalhar depois parte da cobertura de mascarpone sobre essa rodela de bolo, espalhando bem até à borda do bolo com a ajuda de uma espátula, e em seguida colocar a segunda camada de bolo por cima do creme.

12. Repetir o processo do curd e mascarpone nas camadas seguintes e finalizar na quarta camada de bolo.

13. Espalhar o restante creme de mascarpone no topo do bolo e nas laterais e dar um ar "naked" com a ajuda de uma faca, raspando algumas partes para revelar o bolo.

14. Decorar a gosto com flores.



BOLO FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

- 1e 1/4chávena de farinha
- 1/3 chávena de cacau em pó
- 1 colher (chá) de fermento
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- 1 chávena de açúcar
- 1 ovo grande
- 2/3 chávena de iogurte natural
- 50 gr de manteiga derretida
- 1/3 chávena de água quente
- Cerejas em Calda: 250 gr de cerejas
- 1 colher (sopa) de sumo de limão
- 1/4 chávena de vinho do Porto
- 1/4 chávena de açúcar
- Recheio: 150 ml natas frescas
- 1 colher (sopa) de açúcar
- Cobertura de Chocolate: 50 gr de chocolate negro 70% Pantagrue
- 1/4 chávena de natas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Decoração: cerejas q.b.raspas de chocolate q.b.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

- 1. Para o bolo:pré-aquecer o forno a 180°C.**
- 2. Untar e forrar o fundo de 3 formas com 15cm de diâmetro, com papel vegetal. Derreter a manteiga e deixar arrefecer.**
- 3. Colocar numa taça a farinha, cacau, fermento e bicarbonato e misturar bem, adicionando depois os restantes ingredientes, açúcar, ovo, iogurte, manteiga e água.**
- 4. Mexer muito bem até ficar uma massa homogénea.**
- 5. Dividir a massa pelas formas preparadas e levar ao forno durante uns 20-25 minutos a 180°C, até cozerem (teste do palito). Deixar arrefecer 10 minutos antes de desenformar e colocar numa rede.**
- 6. Usar só depois de completamente arrefecidos.**
- 7. Para as cerejas em calda: descaroçar as cerejas e cortar em metades. Colocar num tacho com os restantes ingredientes e levar ao lume, deixando ferver em lume brando por uns 10-15 minutos, mexendo de vez em quando, até as cerejas amolecerem ligeiramente.**
- 8. Passar a mistura num coador, com uma taça por baixo para reservar o líquido. Colocar as cerejas noutra taça para arrefecer.**



BOLO FLORESTA NEGRA

INGREDIENTES

- 1e 1/4chávena de farinha
- 1/3 chávena de cacau em pó
- 1 colher (chá) de fermento
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- 1 chávena de açúcar
- 1 ovo grande
- 2/3 chávena de iogurte natural
- 50 gr de manteiga derretida
- 1/3 chávena de água quente
- Cerejas em calda: 250 gr de cerejas
- 1 colher (sopa) de sumo de limão
- 1/4 chávena de vinho do Porto
- 1/4 chávena de açúcar
- Recheio: 150 ml natas frescas
- 1 colher (sopa) de açúcar
- Cobertura de Chocolate: 50 gr de chocolate negro 70% Pantagrue
- 1/4 chávena de natas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Decoração: cerejas q.b.raspas de chocolate q.b.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

9. Fazer pequenos furos com um palito, nos bolos, e pincelar com um pouca calda reservada das cerejas.

10. Para o recheio: bater as natas frescas até ficarem volumosas, espessas e firmes, adicionar o açúcar e bater mais um pouco. Manter no frio até montar o bolo.

11. Para a cobertura: partir o chocolate em pedaços para uma taça. Num tacho aquecer as natas e manteiga sem ferver, e colocar em seguida sobre o chocolate.

12. Mexer até ficar liso e homogéneo. Deixar arrefecer até ficar mais consistente para a cobertura do bolo.

13. Montagem do bolo: colocar uma rodela de bolo num prato de servir, espalhar parte das natas batidas e colocar metade das cerejas em calda por cima.

14. Regar com um pouco da calda e colocar algumas raspas de chocolate. Colocar a segunda rodela de bolo e repetir o mesmo processo.

15. Depois de colocar a terceira rodela de bolo, espalhar a cobertura de chocolate e decorar com cerejas frescas e mais raspas de chocolate.



BOLO CHO COLATE E FRUTAS DO BOSQUE

INGREDIENTES

- Bolo: 300 gr de açúcar
- 3 ovos
- 1/3 cháv de óleo vegetal
- 1 iogurte natural
- 2 cháv de farinha trigo
- 1/2 cháv de cacau em pó Pantagrue
- 1 colher (chá) de fermento
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- pitada de sal
- 1 cháv de leite
- 1 colher (sopa) de sumo de limão
- Recheio e Cobertura: 325 ml natas frescas
- 200 ml iogurte grego natural
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 3/4 a 1 cháv de compota de frutos do bosquefrutos do bosque frescos a gosto para decorar

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Pré-aquecer oforno a 180°C. Untar e forrar com papel vegetal o fundo de duas formas redondas com 20cm de diâmetro. Reservar.

2. Preparar o leiteinho, misturando o leite com o sumo de limão e deixando repousar uns 10 minutos antes de utilizar.

3. Numa taça colocar os ovos e o açúcar e bater muito bem com a batedeira até ficar volumoso e cremoso. Adicionar o óleo e iogurte e misturar bem.

4. Noutra taça misturar os secos, farinha, cacau, fermento, bicarbonato e sal e adicionar à massa dos ovos, juntamente com o leiteinho e bater muito bem com a batedeira até ficar homogéneo.

5. Dividir a mistura igualmente pelas duas formas preparadas e levar ao forno até cozer (teste do palito, pode vir ainda ligeiramente húmido no centro do bolo, mas estar cozido e firme).

6. Desenformar os bolos e deixar arrefecer numa rede.

7. Preparar a cobertura, batendo as natas com a batedeira, em chantilly. Quando estiverem montadas, adicionar o açúcar e o iogurte e bater muito bem. Reservar no frio até utilizar.

8. Quando o bolo estiver frio, cortar cada um deles ao meio, de forma a ficar com 4 camadas de bolo de chocolate.



BOLO CHO COLATE E FRUTAS DO BOSQUE

INGREDIENTES

- Bolo: 300 gr de açúcar
- 3 ovos
- 1/3 cháv de óleo vegetal
- 1 iogurte natural
- 2 cháv de farinha trigo
- 1/2 cháv de cacau em pó Pantagrue
- 1 colher (chá) de fermento
- 1 colher (chá) de bicarbonato
- pitada de sal
- 1 cháv de leite
- 1 colher (sopa) de sumo de limão
- Recheio e Cobertura: 325 ml natas frescas
- 200 ml iogurte grego natural
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 3/4 a 1 cháv de compota de frutos do bosquefrutos do bosque frescos a gosto para decorar

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

9. Colocar a primeiracamada de bolo num prato de servir, e barrar a superfície com um pouco do creme de natas. Espalhar por cima um terço da compota, também por toda a superfície de bolo.

10. Colocar por cima mais uma camada de bolo e repetir o recheio até terminar na última camada de bolo.

11. Colocar a cobertura de natas na parte de cima do bolo e nas laterais, e ir alisando com uma faca larga ou com uma espátula, até ficar uniforme.

12. Enfeitar com frutos do bosque a gosto e servir.



BOLO DE CANECA

INGREDIENTES

- 1 unidade de gemadeovo
- 6 colheres (sopa) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 colher (sopa) de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (café) de fermento químico em pó
- 1 unidade de clara de ovo batida em neve

TEMPO DE PREPARO: 15 MINUTOS

PORÇÕES: 2

PREPARO

1. Em uma tigela coloque a gema, o leite condensado, a margarina, o leite, o chocolate em pó e bata por 3 minutos.

2. Acrescente a farinha, o fermento e misture bem.

3. Junte a clara em neve e incorpore à mistura.

4. Distribua nas canecas, asse no micro-ondas em potência alta por 3 minutos ou em forno convencional, preaquecido a 180 °C, durante 25 minutos.

5. Decore a gosto. Dica: se quiser, faça furos com um palito e despeje leite condensado misturado com o chocolate.



BOLO ZEBRA

INGREDIENTES

- 2 xícaras e meia de farinha de trigo;
- 1/2 xícara de amido de milho;
- 2 colheres de chá de fermento em pó;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 2 e 1/2 xícaras de açúcar refinado, dividido;
- 1/2 xícara de cacau em pó;
- 6 colheres de sopa de água;
- 1 e 1/2 xícaras de manteiga sem sal, derretida e fria;
- 1 e 1/2 colheres de chá de extrato de baunilha;
- 5 ovos;
- 1/2 xícara de leite.
- Ingredientes para a cobertura: 3/4 de xícara de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres de sopa de leite de coco.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Unte com manteiga e enfarinhe a fôrma de buraco no meio. Bata para retirar o excesso de farinha. Reserve. Preaqueça o forno a 180 graus.

2. Em uma tigela peneire a farinha, o amido, o fermento e o sal. Reserve.

3. Em uma tigelinha pequena misture 1/2 xícara do açúcar, o cacau em pó e a água.

4. Misture bem até ficar homogêneo. Reserve.

5. Coloque o restante do açúcar [2 xícaras] e a manteiga derretida na batedeira e bata em velocidade médio alta por 1 minuto [se sua batedeira for planetária, use o garfo tipo raquete]. Junte a baunilha e bata para misturar. Adicione os ovos, um por vez e batendo após cada adição.

6. Bata até que a mistura fique clara e fofa.

7. Desligue a batedeira e adicione a mistura de farinha em três vezes, alternado com o leite em duas vezes e misturando com uma espátula até ficar homogêneo.

8. Separe duas xícaras dessa massa, junte a mistura de cacau e misture bem, até dissolver completamente.

9. Agora o segredo: usando uma colher de pegar sorvete ou uma colher grande, coloque duas colheradas da massa branca na fôrma preparada.



BOLO ZEBRA

INGREDIENTES

- 2 xícaras e meia de farinha de trigo;
- 1/2 xícara de amido de milho;
- 2 colheres de chá de fermento em pó;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 2 e 1/2 xícaras de açúcar refinado, dividido;
- 1/2 xícara de cacau em pó;
- 6 colheres de sopa de água;
- 1 e 1/2 xícaras de manteiga sem sal, derretida e fria;
- 1 e 1/2 colheres de chá de extrato de baunilha;
- 5 ovos;
- 1/2 xícara de leite.
- Ingredientes para a cobertura: 3/4 de xícara de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres de sopa de leite de coco.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

10. Agora por cima coloque uma colherada da mistura de chocolate. Vá alternando entre a massa branca e a preta, sempre uma sobre a outra no mesmo ponto, até acabar.

11. A massa sozinha vai se ajeitando na fôrma, então não vá mexer.

12. Asse o bolo por cerca de 55 minutos, ou até que enfiando um palito de madeira, ele saia limpo.

13. Deixe o bolo esfriar por 15 minutos na fôrma e então desenforme com cuidado sobre o prato de server.

14. Para a cobertura: em uma tigelinha misture o açúcar com o leite de coco.

15. Misture bem - no começo vai parecer que é pouco líquido para muito açúcar, mas depois dá certo.

16. Quando ficar homogêneo, despeje sobre o bolo ainda morno.

17. Espere esfriar, para a cobertura formar aquela casquinha. Isso se você conseguir.



BOLO DE CHURROS

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo;
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio;
- 1 colher de chá de canela em pó;
- 1 xícara [200g] de manteiga sem sal, em temperatura ambiente;
- 2 xícaras de açúcar;
- 5 ovos;
- 2 colheres de sopa de extrato de baunilha;
- 1/2 xícara de iogurte natural;
- 1/2 xícara de creme de leite;
- 1/2 lata* de doce de leite cremoso.
- Para pincelar e polvilhar: 3 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida;
- 1/2 xícara de açúcar;
- 2 colheres de chá de canela em pó.
- Para a cobertura: 1/2 lata* de doce de leite cremoso; 3 colheres de sopa de leite.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Prepare o bolo: Preaqueça o forno a 170 graus.

2. Unte com manteiga uma fôrma de buraco no meio com capacidade para 10 xícaras de massa. Polvilhe com farinha, espalhando bem, e bata para tirar o excesso. Reserve.

3. Em uma tigela misture farinha, bicarbonato e canela. Reserve.

4. Na batedeira bata a manteiga com o açúcar em velocidade médio-alta por uns 5 minutos, até conseguir um creme fofo e claro. Adicione os ovos, um por vez, batendo após cada adição e raspando as laterais da tigela com uma espátula. Junte a baunilha e bata para misturar.

5. Junte a mistura de farinha em três adições, alternando com o iogurte misturado ao creme de leite. Misture bem com uma espátula [sem bater] após cada adição, até conseguir uma massa lisa e uniforme. Despeje metade da massa na fôrma preparada. Espalhe o doce de leite sobre a massa e despeje o restante por cima.

6. Leve o bolo ao forno por cerca de 1 hora, ou até que enfiando um palito de madeira fundo na massa, ele saia limpo. Retire o bolo do forno e deixe esfriar dentro da fôrma por 15 minutos.



BOLO DE CHURROS

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo;
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio;
- 1 colher de chá de canela em pó;
- 1 xícara [200g] de manteiga sem sal, em temperatura ambiente;
- 2 xícaras de açúcar;
- 5 ovos;
- 2 colheres de sopa de extrato de baunilha;
- 1/2 xícara de iogurte natural;
- 1/2 xícara de creme de leite;
- 1/2 lata* de doce de leite cremoso.
- Para pincelar e polvilhar: 3 colheres de sopa de manteiga sem sal, derretida;
- 1/2 xícara de açúcar;
- 2 colheres de chá de canela em pó.
- Para a cobertura: 1/2 lata* de doce de leite cremoso; 3 colheres de sopa de leite.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

7. Desenforme o bolo sobre uma gradinha. Para pincelar e polvilhar: Misture o açúcar com a canela. Reserve.

8. Pincele todo o bolo, generosamente, com a manteiga. Polvilhe a mistura de canela sobre todo o bolo, inclusive nas laterais. Deixe terminar de esfriar.

9. Prepare a cobertura: No momento de servir, misture bem o doce de leite com as colheradas de leite [você não precisa usar as 3 colheres, só o suficiente para deixar o doce mais cremoso]. Derrame o doce de leite sobre o bolo.



BANANA COM CALDA DE CARAMELO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo;
- 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente;
- 2 xícaras de açúcar refinado;
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha;
- 2 ovos;
- 4 bananas [mais ou menos 1 e 1/2 xícaras, uso banana nanica] bem maduras, amassadas;
- 3/4 de xícara de nozes trituradas grosseiramente [super opcional];
- 1 xícara [240ml] de iogurte natural.
- Açúcar de confeitador para polvilhar.
- para a cobertura: 1/2 xícara de água;
- 1 xícara de açúcar refinado;
- 100ml de creme de leite [pode ser o fresco ou o de caixinha].

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180 graus.

2. Unte generosamente a fôrma com manteiga [eu não polvilho farinha para não manchar o bolo, mas se você quiser tudo bem]. Reserve.

3. Em uma tigela misture bem a farinha, o bicarbonato e o sal. Reserve.

4. Em uma tigela grande [ou na batedeira, se preferir] bata a manteiga, com um fouet, até ficar cremosa. Junte o açúcar e bata bem até conseguir um creme claro e fofo. Incorpore a baunilha. Junte os ovos, um de cada vez e batendo a massa por um minuto após cada adição. Adicione as bananas amassadas e as nozes, e misture bem.

5. Adicione metade da mistura de farinha e mexa bem. Incorpore o iogurte natural e, por fim, o restante da mistura de farinha, misturando e raspando as laterais da tigela até a massa ficar bem homogênea.

6. Distribua a massa na fôrma preparada, alise a superfície com uma espátula e leve o bolo ao forno por cerca de 65 ou 70 minutos [faça o teste do palito - se sair limpinho, está pronto]. Verifique o bolo depois de 30 minutos - se ele estiver dourando muito rápido coloque uma folha de papel alumínio aberta por cima.



BANANA COM CALDA DE CARAMELO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo;
- 2 colheres de chá de bicarbonato de sódio;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente;
- 2 xícaras de açúcar refinado;
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha;
- 2 ovos;
- 4 bananas [mais ou menos 1 e 1/2 xícaras, uso banana nanica] bem maduras, amassadas;
- 3/4 de xícara de nozes trituradas grosseiramente [super opcional];
- 1 xícara [240ml] de iogurte natural.
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar.
- para a cobertura: 1/2 xícara de água;
- 1 xícara de açúcar refinado;
- 100ml de creme de leite [pode ser o fresco ou o de caixinha].

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

7. Passe o bolo para uma gradinha e deixe esfriar por 15 minutos. Desenforme e deixe esfriar completamente.

8. Se preferir, envolva o bolo depois de frio em filme plástico e guarde para consumir no dia seguinte - ele fica melhor ainda!

9. Na hora de servir, polvilhe açúcar de confeiteiro por cima e sirva as fatias com a calda de caramelo.

10. Para a cobertura: Em uma panelinha coloque o açúcar e a água. Leve ao fogo médio, sem mexer, apenas girando a panela de vez em quando, por uns 10 minutos, até conseguir uma calda dourada.

11. Retire a panela da boca do fogão e junte o creme de leite com cuidado, mexendo com um fouet. Volte a panela ao fogo, mexendo até desfazer os grumos de açúcar.

12. Sirva em temperatura ambiente.



BOLO TIRAMISÙ

INGREDIENTES

- 1L de creme de leite fresco
- ;2 colheres de sopa de suco de limão.

**TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS**

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Em uma panelinha de fundo grosso leve o creme de leite ao fogo baixo, até que medindo com um termômetro de calda, ele alcance 82 graus Celsius [é pouco antes de ferver, quando aparecem aquelas bolhinhas em volta da panela].

2. Mantenha o creme nessa temperatura por 3 minutos [você pode erguer a panela, aumentando a distância da chama, ou mesmo usar uma chapa [aquelas que simulam um banho-maria] sob a panela, para a temperatura não subir muito mais do que isso].

3. Adicione o suco de limão e mantenha no fogo na mesma temperatura, mexendo de vez em quando, por mais uns 5 minutos, até o creme engrossar um pouco e começar a cheirar como um molho branco que está no fogo.

4. Retire a panela do fogo e deixe esfriar em temperatura ambiente. Para drenar o soro, cubra um escurador ou uma peneira funda com duas camadas de um tecido de fralda limpo e nunca usado [ou você pode deixar escorrer até mesmo em um coador de papel tipo os de café] e despeje sobre ele o creme.

5. Coloque uma tigela por baixo, para conter o soro, e leve à geladeira assim, durante 14 horas. Descarte o soro que escorreu e retire o Mascarpone do tecido, passando para um recipiente limpo com tampa. Dura uns 4 dias na geladeira.



BOLO DE COCO

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo;
- 1 colher de sopa de fermento em pó;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 1 xícara de manteiga sem sal, em temperatura ambiente;
- 2 xícaras de açúcar;
- 2 ovos;
- 2 gemas;
- 2 colheres de sopa de extrato de coco;
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha;
- 1 e 1/3 xícaras de leite de coco, de ótima qualidade.
- Para a cobertura: 1 xícara de açúcar de confeiteiro;
- 1/2 colher de chá de extrato de coco ;
- 3 ou 4 colheres de sopa de leite de coco.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1.Prepare o bolo: Preaqueça o forno a 180 graus.Unte uma fôrma de buraco no meio [24cm de diâmetro e 8cm de altura, ou capacidade para 10 xícaras] com manteiga, polvilhe farinha por toda a superfície interna e bata bem, para descartar o excesso. Reserve.

2. Em uma tigela misture farinha de trigo, fermento e sal. Reserve.

3. Na batedeira bata a manteiga com o açúcar em velocidade média por uns 5 minutos, até conseguir um creme clarinho e fofo. Eu uso a batedeira planetária com o garfo tipo raquete.

4. Adicione os ovos e as gemas, um a um e batendo após cada adição. Não esqueça de raspar as laterais da tigela da batedeira com uma espátula.

5. Adicione o extrato de coco e o extrato de baunilha, e misture bem.

6. Fora da batedeira, junte a mistura de farinha em três partes, alternando com o leite de coco em duas partes, misturando bem com uma espátula, sem bater.

7. Passe a massa para a fôrma preparada e alise a superfície, com uma espátula. Leve ao forno por 60 a 70 minutos [a receita original diz que 55 minutos são suficientes, mas aqui não foram, não]. Faça o teste do palito: enfiando fundo um palito de madeira no centro do bolo ele deverá sair limpo.



BOLO MÁGICO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1/2 xícara[110g]demanteigasemsal;
- 2 e 1/2 xícaras [600ml] de leite integral, morno;
- 1 xícara [115g] de farinha de trigo;
- 1/2 xícara [45g] de cacau em pó;
- 4 claras;
- 4 gotinhas de vinagre branco;
- 4 gemas;
- 1 e 3/4 [210g] de açúcar de confeiteiro;
- 2 colheres de sopa [30ml] de café espresso sem açúcar [ou café bem forte];
- 1 colher de chá de extrato de baunilha.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1.[você podeusar batedeiraou fazer as etapas à mão. Eu fiz sem batedeira, só com fouet]

2. Preaqueça o forno a 160 graus. Unte com manteiga uma fôrma quadrada de 20x20x4cm. Reserve.

3. Derreta a manteiga e reserve, para esfriar. Amorne o leite e reserve também.

4. Em uma tigela misture a farinha e o cacau, até ficar homogêneo. Reserve.

5. Em outra tigela, bata as claras em neve com o vinagre até conseguir picos firmes. Reserve.

6. Em outra tigela bata as gemas com o açúcar até conseguir uma gemada leve e clara. Junte a manteiga derretida fria, o café espresso e a baunilha e bata por dois minutos, até ficar homogêneo.

7. Junte a mistura de farinha e cacau e bata até incorporar.

8. Junte o leite e misture delicadamente até a massa ficar homogênea.

9. Gentilmente misture as claras em neve, um terço por vez, misturando sem bater com uma colher grande e fazendo movimentos de baixo para cima.



BOLO MÁGICO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1/2 xícara[110g]demanteigasemsal;
- 2 e 1/2 xícaras [600ml] de leite integral, morno;
- 1 xícara [115g] de farinha de trigo;
- 1/2 xícara [45g] de cacau em pó;
- 4 claras;
- 4 gotinhas de vinagre branco;
- 4 gemas;
- 1 e 3/4 [210g] de açúcar de confeiteiro;
- 2 colheres de sopa [30ml] de café espresso sem açúcar [ou café bem forte];
- 1 colher de chá de extrato de baunilha.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

10. Passeia massa paraa fôrma e asse por 50 a 60 minutos, ou até que balançando levemente a fôrma você perceba que o bolo também balance, mas mais como gelatina do que como líquido.

11. Enfim, parece uma descrição estranha mas você vai entender.

12. Deixe o bolo esfriar completamente.

13. Polvilhe o bolo com açúcar impalpável e corte em quadrados.

14. Sirva em temperatura ambiente acompanhado de frutas vermelhas.



BOLO INGLÊS DE LARANJA

INGREDIENTES

- 1 e 3/4 xícaras [350g] de manteiga sem sal, em temperatura ambiente [textura de pasta];
 - 2 e 3/4 xícaras [350g] de açúcar refinado;
 - 8 ovos inteiros;
 - 1 colher de chá de extrato de laranja [não usei];
 - 2 colheres de chá de raspas de casca de laranja [usei raspa da casca de 2 laranjas];
 - 3 xícaras [420g] de farinha de trigo;
 - 1 colher de sopa [15g] de fermento em pó;
 - 1 colher de chá [6g] de sal;
 - 3/4 de xícara [177ml] de suco de laranja natural [mais ou menos de 3 laranjas].
- Ingredientes da cobertura:
- [opcional]
 - 1 xícara de açúcar impalpável;
 - 2 ou 3 colheres de sopa de água ou suco de laranja.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

- 1. Preaqueça o forno a 170 graus.***
- 2. Unte com manteiga e enfarinhe uma fôrma de buraco no meio de 25cm de diâmetro por 10 de altura. Bata para descartar o excesso de farinha. Reserve.***
- 3. Na batedeira, em velocidade médio baixa e usando o batedor tipo raquete, bata a manteiga até ficar cremosa. Adicione o açúcar aos poucos e bata até conseguir um creme claro e fofinho. Junte os ovos, um a um, batendo após cada adição.***
- 4. Junte as raspas de laranja também. Em outra tigela misture a farinha, o fermento e o sal.***
- 5. Com a batedeira em velocidade baixa junte a mistura de farinha, alternando com o suco de laranja.***
- 6. Bata apenas até homogenizar. Passe a massa para a fôrma preparada e alise a superfície com uma espátula.***
- 7. Leve ao forno por 35 minutos. Depois disso abaixe o forno para 150 graus e asse por mais 45 minutos, ou até que enfando um palito de madeira no centro ele saia seco*. Retire o bolo do forno e deixe esfriar por 15 minutos.***
- 8. Desenforme o bolo sobre uma gradinha e deixe esfriar completamente.***
- 9. Para a cobertura: Em uma tigelinha coloque o açúcar e a água [ou suco de laranja] e misture bem, até ficar liso, homogêneo e brilhante. Espalhe sobre o bolo e deixe secar.***



BOLO DE ABOBORA

INGREDIENTES

1/2 xícara de açúcar mascavo;

1 colher de chá de canela em pó;

1 pitada de cravo em pó.

1 pitada de noz moscada ralada;

1 pitada de gengibre em pó;

2 colheres de chá de manteiga sem sal.

Ingredientes para a massa: 3 xícaras de farinha de trigo;

1 colher de chá de canela em pó;

2 colheres de chá de bicarbonato de sódio;

1 colher de chá de sal;

2 xícaras de açúcar;

1 xícara [200g] de manteiga sem sal em temperatura ambiente;

4 ovos;

1 xícara de purê de abóbora

1 xícara de sour cream*;

1 colher de chá de extrato de baunilha.

Ingredientes para a cobertura: 90g de cream cheese em temperatura ambiente;

1/4 de xícara de suco de laranja;

1 e 1/2 xícaras de açúcar impalpável.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Preaqueça o forno a 170 graus.

2. Unte uma fôrma de buraco no meio de 25cm de diâmetro e 8cm de altura com manteiga. Polvilhe farinha de trigo, espalhe bem e bata para tirar o excesso. Reserve.

3. Em uma tigela misture a farinha, a canela, o bicarbonato e o sal. Reserve.

4. Na batedeira [se a sua for planetária use o garfo tipo raquete] bata a manteiga com o açúcar em velocidade média até conseguir um creme fofo e claro. Adicione os ovos, um por vez, batendo após cada adição. Junte a abóbora, o sour cream e a baunilha e bata rapidamente para misturar.

5. Desligue a batedeira. Adicione a mistura de farinha aos poucos, mexendo com uma espátula grande, até ficar homogêneo.

6. Espalhe metade da massa na fôrma preparada. Com a ponta de uma colher faça um "caminho" mais fundo no meio da massa, seguindo o formato da fôrma. Espalhe a farofinha nesse "caminho", evitando que entre em contato com as bordas da fôrma. Espalhe o restante da massa por cima.

7. Leve ao forno por 60 minutos, até que enfiando um palito de madeira no meio do bolo ele saia limpo.

8. Deixe esfriar por meia hora dentro da fôrma, sobre uma gradinha. Desenforme e deixe terminar de esfriar sobre a gradinha.

9. Para a cobertura: Em uma tigelinha bata o cream cheese com o fouet até ficar cremoso. Junte os outros ingredientes e continue batendo até conseguir um creme grosso, liso e brilhante.

10. Espalhe sobre o bolo ainda morninho e deixe esfriar completamente.



BOLO MATA FOME

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de trigo bem cheia;
- 3/4 de xícara de açúcar refinado;
- 1/2 xícara de aveia em flocos;
- 3/4 de xícara de farinha de castanhas;
- 1 colher de sopa de fermento em pó;
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio;
- 1/2 colher de chá de sal
- ;1 potinho de 200ml de iogurte natural;
- 3 ovos inteiros;
- 1/2 xícara de manteiga derretida;
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha;
- 3/4 de xícara de chocolate meio-amargo picado;

**TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS**

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Em uma tigela peneire a farinha de trigo, açúcar, fermento, bicarbonato e sal.

2. Junte a farinha de castanhas, a aveia em flocos e o chocolate.

2. Em outra tigela bata com um fouet os 3 ovos, adicione a baunilha, a manteiga derretida e o iogurte.

3. Misture os líquidos aos sólidos, distribua em 3 embalagens metálicas descartáveis [marmitex pequena] untadas e asse em forno 180 graus por 20 minutos ou até passar no teste do palito.

4. Com os bolos ainda quente, pincele a geléia de damasco por toda a superfície e deixe secar.



BOLO DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo;
- 2 colheres de chá de fermento em pó;
- 1/2 colher de chá de sal;
- 1 xícara de iogurte integral;
- 1 xícara de açúcar;
- 3 ovos;
- Raspas de 2 limões amarelos;
- 1 colher de chá de extrato de baunilha;
- 1/2 xícara de óleo de canola.
- Para a calda: 1/3 de xícara de açúcar;
- 1/3 de xícara de suco de limão.
- Para a cobertura fondant: 1 e 1/2 xícaras de açúcar de confeiteiro;
- 2 colheres de sopa de suco de limão;
- 1 colher de sopa de água fervente.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Unte e enfarinhe uma fôrma de bolo inglês de 25cm x 11cm.

2. Em uma tigela peneire juntos a farinha, o fermento e o sal.

3. Em outra tigela misture o iogurte, o açúcar, os ovos, as raspas e a baunilha. Junte os ingredientes secos e misture bem.

4. Por fim, adicione o óleo e misture com uma espátula até incorporar.

5. Disponha a massa na fôrma preparada e leve ao forno preaquecido em 180 graus por cerca de 45 minutos.

6. Enquanto assa, junte os ingredientes da calda em uma panela e leve à fervura até que o açúcar se dissolva e a mistura ganhe um tom claro. Reserve.

7. Depois de assado, espere 10 minutos e desenforme o bolo. Pincele generosamente a calda sobre todos os lados do bolo. Deixe esfriar.

8. Prepare a cobertura: misture o açúcar, o suco e a água fervente até que se forme um creme espesso. Talvez seja necessário acrescentar mais uma colher de água, mas coloque aos poucos.

9. Cubra o bolo com o fondant e deixe descansar até que ele seque.



BOLO DE MAÇA CARAME LADA

INGREDIENTES

- 1 xícara e meia de farinha de trigo; 3/4
- de xícara de açúcar refinado; 2
- colheres de açúcar mascavo; 1 colher
- de chá de fermento em pó; 1 colher
- de chá rasa de canela em pó; 1/2
- colher de chá de sal; 3 ovos; 1/2 xícara
- de manteiga derretida [ou azeite
- extra-virgem]; 1/4 de xícara de leite; 1
- colher de chá de extrato de baunilha;
- 1/2 xícara de uvas passas escuras; 3
- maçãs picadas em quadradinhos
- pequenos com casca. Para o
- caramelo: 1/2 xícara de açúcar
- mascavo [aperte o açúcar na xícara,
- na hora de medir]; 3 colheres de sopa
- de manteiga; 1 colher de sopa de
- leite.
-
-

**TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS**

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Peneire juntos a farinha, os açúcares, fermento, canela e sal. Em outra tigela bata os ovos até formar uma mistura clara, adicione a manteiga derretida, o leite e a baunilha e misture bem.

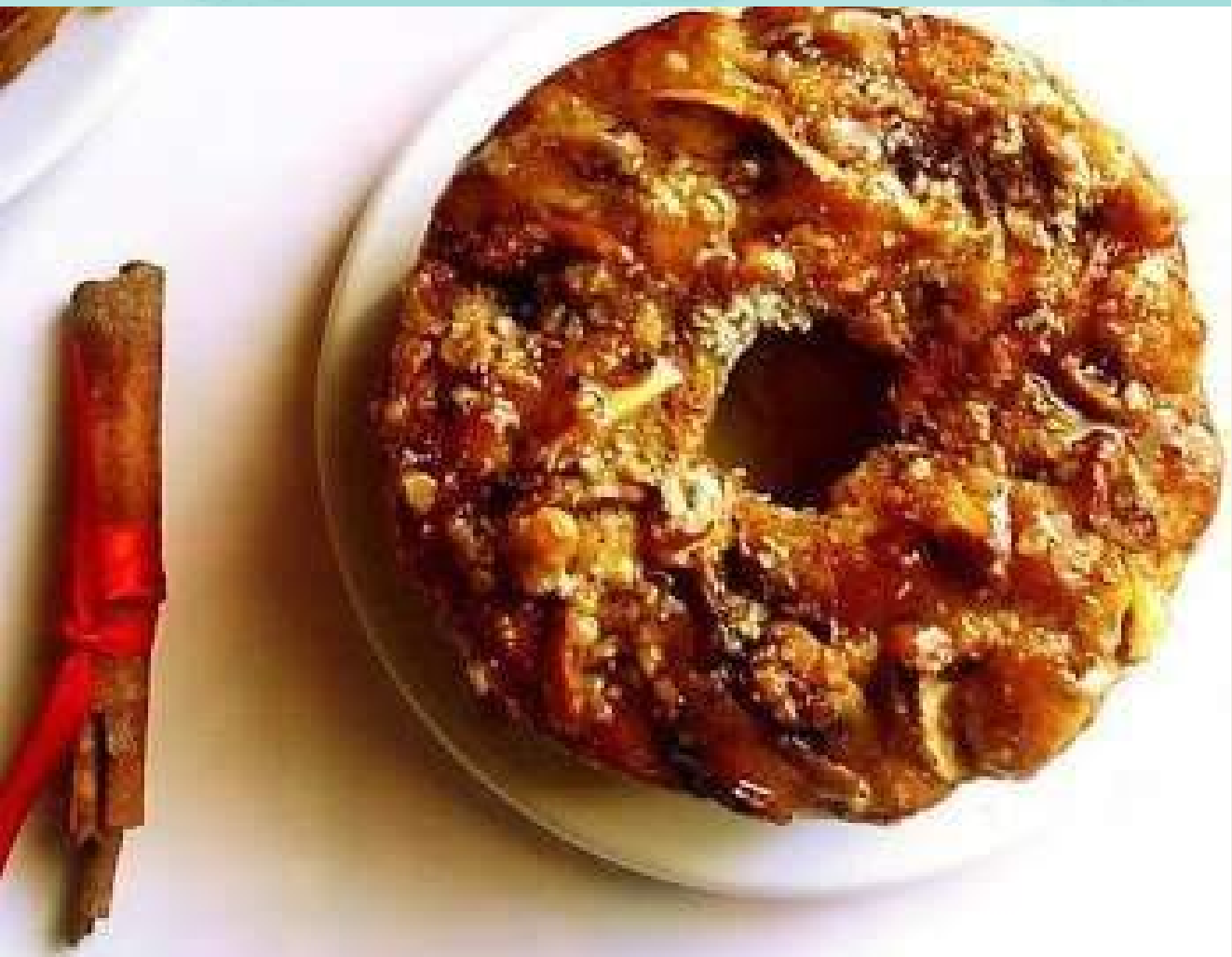
2. Adicione a mistura líquida aos ingredientes secos, e misture com uma colher. Adicione as maçãs picadinhas e as passas, mexa bem e despeje em uma assadeira de 20x30cm untada.

3. Leve ao forno preaquecido a 180 graus por 30 minutos.

4. Preparo do caramelo: Junte os ingredientes em uma panela pequena e leve ao fogo médio, mexendo até dissolver. Pare de mexer e continue no fogo até ferver e formar uma espuma [é rapidinho, 6 minutos, por aí].

5. Mexa de leve, movimentando a panela em círculos, de vez em quando.

6. Retire do fogo e despeje sobre o bolo quente. Deixe esfriar por umas 2 horas, até que o caramelo cristalize. Corte em quadrados



BOLO DE FRUTAS E AROMAS

INGREDIENTES

- 3 maçã picadas, mais uma fatiada com a casca; 2 bananas amassadas, mais uma fatiada; 3/4 de xícara de uvas passas [opcional]; 1/2 xícara de frutos secos [castanhas ou nozes]; 1/2 xícara de açúcar mascavo; 1/2 xícara de açúcar mascavo; 6 colheres de manteiga; 6 colheres de temperatura ambiente; 4 ovos; 1/2 xícara de leite; 3/4 de xícara de flocos de aveia, mais um pouco para polvilhar; 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo; 3 colheres de sopa de mel, mais o suficiente para pincelar os bolos; 1 colher de sopa rasa de canela em pó; 1/2 colher de chá de cravo em pó; 3 colheres de sopa de fermento em pó.
-
-
-
-

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

- 1. Unte e enfarinhe as 3 fôrmas, e preaqueça o forno a 180 graus.**
- 2. Bata os açúcares com a manteiga até ficar cremoso. Acrescente os ovos, batendo, um a um. Junte o leite, o mel, a canela e o cravo. Delicadamente, acrescente a aveia e a farinha, mexendo devagar.**
- 3. Adicione o fermento e incorpore-o. Adicione as bananas amassadas, as passas [opcional] e as maçãs picadas e misture com cuidado.**
- 4. Divida a massa nas 3 fôrmas [ou 2 grandes] e decore: espalhe as fatias de maçãs, as de banana, as nozes [ou castanhas] e polvilhe com aveia e canela.**
- 5. Leve os bolos ao forno por 45 minutos.**
- 6. Retire os bolos do forno, e com eles ainda quentes, pincele mel por toda a superfície.**
- 7. Desenforme-os depois de frios.**



BOLO DE CHOCOLATE SEM FARINHA

INGREDIENTES

- 300g de chocolate amargo em pedaços [uso 70% cacau];
- 225g de açúcar;
- 180ml de água fervente;
- 225g de manteiga sem sal, picada em cubos;
- 6 gemas;
- 6 claras batidas em neve;
- 1 colher de chá de café solúvel;
- 1 colher de sopa de extrato de baunilha.
- Para a cobertura: 200ml de crème fraîche [usei creme de leite batido com algumas colheradas de iogurte natural];
- Frutas vermelhas ou amoras e mirtilos [usei morangos]..

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Unte e forre uma fôrma de 23cm de diâmetro e fundo removível com papel manteiga também untado.

2. Preaqueça o forno a 180 graus. Pulse o chocolate e o açúcar no processador até virar um pó fino. Adicione a água, a manteiga picada, as gemas, o café e a baunilha e pulse até ficar homogêneo. Bata as claras em neve, adicione o creme de chocolate e misture, de baixo para cima, delicadamente, sem bater.

3. Despeje a massa na fôrma preparada e asse de 45 a 55 minutos.

4. O bolo vai assar, rachar na superfície, e depois de retirado do forno vai abaixar. Calma, isso é o esperado. Esse é daqueles bolos cascudinhos nas laterais e cremosos no interior, e a cobertura vai esconder qualquer depressão ou rachadura.

5. Depois de frio, reserve o bolo na geladeira por algumas horas.

6. Na hora de servir, retire o bolo da assadeira, cubra com o creme e com as frutas. Conserve, se sobrar, na geladeira.



BOLO DE BANANA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 180 gr de manteiga em temp. ambiente;
- 3 ovos;
- 180 gr de açúcar;
- 275 gr de farinha de trigo;
- 100g de chocolate em pó
- 3 bananas grandes e maduras amassadas;
- 1 colher de chá de extrato de baunilha;
- 1 colher de chá de sal;
- 1 colher de chá de fermento em pó;
- 1/4 de xícara de leite.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Unte e enfarinhe uma fôrma de bolo inglês média.

2. Bata a manteiga com o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada. Junte os ovos, um a um, e misture bem.

3. Em outra tigela misture a farinha, o fermento, o chocolate em pó e o sal.

4. Adicione a mistura de farinha, alternando com o leite, ao creme de manteiga, ovos e açúcar, e por fim as bananas amassadas.

5. Preencha a fôrma com a massa, e leve ao forno preaquecido a 180 graus por 40 minutos.

7. Desenforme depois de frio.

8. Conserve fora da geladeira e de preferência descoberto, para a casquinha se manter sequinha.



BOLO DE AMEIXA FRESCA

INGREDIENTES

- 2 colheres de sopa de geléia de framboesas;
- 3 colheres de sopa de brandy [usei conhaque];
- 1/2 kg de ameixas maduras, amarelas ou vermelhas [usei amarela] cortadas ao meio e sem o caroço;
- 3/4 de xícara de farinha de trigo;
- 3/4 de xícara de açúcar;
- 1/3 de xícara de amêndoas sem pele;
- 1/2 colher de chá de fermento em pó;
- 1/4 da colher de chá de sal;
- 6 colheres de sopa de manteiga amolecida;
- 1 ovo grande, mais uma gema;
- 1/4 de xícara de creme de leite;
- 1 colher de chá de extrato de baunilha;
- 1/2 colher de chá de extrato de amêndoas doces;
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar.

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Unte e enfarinhe uma assadeira redonda de 22cm de diâmetro e ligue o forno a 180 graus.

2. Leve a geléia e o conhaque ao fogo em uma frigideira grande ou panela larga, por uns 3 minutos, até que fique com textura de xarope. Adicione as metades de ameixa, viradas com o corte para baixo, e cozinhe até a calda voltar à textura de xarope [cuidado para as ameixas não grudarem na panela]. Deixe esfriar completamente e reserve.

3. Bata o açúcar com as amêndoas no processador [usei o liquidificador].

4. Misture o açúcar e amêndoas processadas com a farinha, o sal, e o fermento em pó.

5. Adicione a manteiga, ovos, creme de leite e extratos. Bata com um fouet até que a massa fique homogênea.

6. Despeje a massa na assadeira preparada. Volte às ameixas: mexa-as na panela até ficarem completamente cobertas pela calda. Coloque as ameixas uniformemente sobre a massa na assadeira, com o corte para cima. Não é preciso apertar a fruta na massa, apenas colocar sobre ela.

7. Leve ao forno e asse por 45 minutos, ou té que esteja dourado e enfiando um palito saia apenas algumas migalhas de bolo.

8. Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e polvilhe açúcar de confeiteiro com uma peneira. Eu sirvo o bolo com creme de leite e acho que combina bastante!



BOLO DE PÊRA E AMORAS

INGREDIENTES

- 175g de manteiga;
- 300g de farinha de trigo;
- 3 pêras fatiadas finamente;
- Suco de meio limão;
- 284ml de creme de leite fresco;
- 225g de açúcar;
- 3 ovos;
- 300g de amoras.

TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180 graus. Unte e enfarinhe uma assadeira quadrada de 30x20 [usei uma redonda de 20cm de diâmetro].

2. Junte a manteiga e o creme de leite em uma panela e leve ao fogo até ferver. Reserve.

3. Bata o açúcar com os ovos por 3 minutos, até ficar fofo e claro. Adicione a manteiga derretida com o creme e misture. Junte a farinha aos poucos mexendo até ficar homogêneo.

4. Distribua a massa na assadeira, e por cima distribua as fatias de pêra e as amoras.

5. Polvilhe com uma mão generosa de açúcar e leve ao forno por 55 minutos, até dourar e soltar das laterais.

6. Corte em quadrados [ou fatias].



BROWNIE COM VETE NAPO LITANO

INGREDIENTES

- 2 pacotes de mistura para brownie, dividido
- $\frac{2}{3}$ xícara de óleo vegetal, dividido
- $\frac{2}{3}$ xícara de água, dividido
- 2 ovos, dividido
- 1,4 L de sorvete de morango, cremoso
- 950ml de sorvete de baunilha, cremoso
- 475ml de sorvete de chocolate, cremoso
- Cacau em pó

TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180 °C.

2. Em uma tigela média, coloque um pacote da mistura para brownie, $\frac{1}{3}$ xícara de óleo, $\frac{1}{3}$ xícara de água e um ovo, misture bem.

3. Coloque a mistura em uma assadeira rasa forrada com papel manteiga e espalhe com uma espátula.

4. Faça o mesmo com a outra mistura para brownie e asse por 13 a 15 minutos, até que os brownies fiquem macios, porém firmes, deixe esfriar.

5. Assim que esfriar, corte os brownies de uma assadeira em quatro pedaços retangulares, oito pedaços triangulares e um com formato circular.

6. Forre uma tigela de vidro grande com papel filme e encaixe os brownies no interior dela, como se fosse um quebra-cabeça, colocando o pedaço circular no fundo para servir como ponto de partida.

7. Assim que o interior estiver coberto, pressione firmemente todos os brownies até que a camada exterior se forme. Não deixe nenhum espaço aberto nessa camada. Coloque o sorvete de morango dentro da camada de brownie e espalhe com uma espátula.



BROWNIE COM VETE NAPOLITANO

INGREDIENTES

- 2 pacotes de misturapa brownie, dividido
- $\frac{2}{3}$ xícara de óleo vegetal, dividido
- $\frac{2}{3}$ xícara de água, dividido
- 2 ovos, dividido
- 1,4 L de sorvete de morango, cremoso
- 950ml de sorvete de baunilha, cremoso
- 475ml de sorvete de chocolate, cremoso
- Cacau em pó

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

8. Cubra com papel filme e pressione uma tigela menor contra o sorvete. Congele por 3 horas, até que a camada de morango fique sólida.

9. Retire o papel filme e repita o mesmo procedimento com o sorvete de baunilha, cobrindo bem, pressionando a tigela menor e congelando por duas horas.

10. Enquanto estiver congelando, corte um pedaço circular na outra bandeja de brownies usando a circunferência da tigela grande.

11. Retire a tigela menor e o papel da camada de baunilha congelada, preencha a cavidade com sorvete de chocolate e cubra com o pedaço circular de brownie. Coma os restos de brownie ou guarde para outra receita!

12. Pressione o pedaço circular até ficar firme e congele por uma hora.

13. Retire cuidadosamente do congelador e vire a bomba sobre uma placa de corte ou um prato. Pode precisar de alguns minutos descongelando antes de soltar da tigela.

14. Assim que você conseguir erguer facilmente a tigela, retire o papel filme da bomba e jogue um pouco de pó de cacau por cima.



BOLO GELADO DE CHOCO LATE

INGREDIENTES

- 4 ovos 1 xícara de leite 1 xícara de
- óleo 1 xícara de açúcar ½ xícara de
- chocolate em pó 2 xícaras de
- farinha de trigo 1 colher de sopa de
- fermento químico ½ colher de
- sopa de bicarbonato de sódio
- Calda ½ xícara de leite
- condensado 1 xícara de creme de
- leite 1 xícara de leite ½ xícara de
- achocolatado em pó Chocolate
- granulado para decorar
-
-
-
-
-

TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS

PORÇÕES: 12

PREPARO

- 1. Preaqueça o forno a 180°C. Unte e enfarinhe uma forma de x.**
- 2. Em um liquidificador, adicione os ovos, o leite, o açúcar, o óleo e o chocolate em pó e bata até ficar homogêneo, por cerca de 1 minuto.**
- 3. Em uma tigela funda, adicione a farinha, o fermento e o bicarbonato de sódio. Adicione a mistura líquida e mexa até ficar homogêneo.**
- 4. Coloque na forma reservada e leve ao forno por cerca de 35 minutos ou até que ao espetar um palito ele saia limpo. Deixe esfriar.**
- 5. Faça a calda: em uma tigela média, adicione o leite, o creme de leite, o leite condensado e o achocolatado em pó. Misture até ficar homogêneo.**
- 6. Fatie o bolo frio, adicione a calda e leve para gelar por cerca de 1 hora na geladeira.**
- 7. Passe os pedaços de bolo no chocolate granulado e embrulhe em papel alumínio, se desejar.**



BOLO GIGANTE DE BOLACHA

INGREDIENTES

- Massa da bolacha
- 1 xícara de manteiga sem sal amolecida
- 1 ½ xícara de açúcar refinado
- ½ xícara de açúcar mascavo
- 2 ovos grandes
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de cacau em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Chantilly
- 4 xícaras de creme de leite
- 1 xícara de leite condensado frio

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 12

PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180 °C.

2. Em uma tigela grande, com a ajuda de uma batedeira, misture a manteiga, o açúcar refinado e o açúcar mascavo.

3. Adicione os ovos, um de cada vez, e bata até incorporar. Adicione a baunilha e bata até que misture.

4. Peneire a farinha, o cacau em pó, o sal e o fermento dentro da tigela. Bata até misturar.

5. Divida a massa em 4 porções iguais. Coloque uma porção da massa entre 2 folhas de papel manteiga e abra com um rolo formando um círculo com cerca de 28 cm de diâmetro. Usando uma forma de fundo falso de 25 cm de diâmetro como guia, corte a massa em um círculo de 25 cm de diâmetro. Use um ramequim de 7,5 cm como guia para cortar o centro, fazendo um cookie no formato de um donut. Reserve as aparas da massa e transfira o cookie do papel manteiga para uma assadeira. Repita o processo com as porções restantes da massa.

6. Resfrie a massa do cookie no congelador durante 10 minutos.

7. Asse as bolachas (em fornadas separadas, se necessário) de 12 a 14 minutos, até ficar crocante nas bordas. Deixe esfriar completamente.

8. Abra novamente as aparas da massa e use um cortador de bolacha para cortar 24 bolachas com 4 cm de diâmetro. Transfira as bolachas para uma assadeira coberta com papel manteiga e deixe esfriar no congelador durante 10 minutos.



BOLO GIGANTE DE BOLACHA

INGREDIENTES

- Massa da bolacha
- 1 xícara de manteiga sem sal amolecida
- 1 ½ xícara de açúcar refinado
- ½ xícara de açúcar mascavo
- 2 ovos grandes
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de cacau em pó
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Chantilly
- 4 xícaras de creme de leite
- 1 xícara de leite condensado frio

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 12

PREPARO

9. Asse as bolachas durante 7 minutos, até que fiquem crocantes. Deixe esfriar completamente.

10. Faça o chantilly: coloque o creme de leite fresco em uma tigela grande. Bata o creme até formar picos moles. Em seguida, adicione o leite condensado.

11. Continue batendo até formar picos firmes. Transfira para um saco de confeitar ou um saco com fecho hermético com um bico de confeitar grande e redondo.

12. Com cuidado, coloque uma das bolachas grandes em uma travessa. Com o saco de confeitar, coloque uma camada de chantilly sobre a bolacha. Repita o processo com as outras bolachas e o chantilly, finalizando com uma camada de creme. Guarde o resto do chantilly para fazer sanduíches de bolacha para enfeitar.

13. Esfrie o bolo na geladeira por pelo menos 4 horas ou durante a noite.

14. Depois que ele estiver frio, faça sanduíches de bolacha para decorar.

15. Coloque uma porção de chantilly sobre uma bolacha pequena e cubra com outra bolacha. Faça mais 9 sanduíches de bolacha. Coloque as bolachas restantes em um saco plástico e esmague-os com um rolo.

16. Arrume os sanduíches de bolacha uniformemente ao redor da borda superior do bolo. Salpique os farelos de bolacha sobre a parte exposta do chantilly.

17. Fatie e sirva.



BOLO DE PAMONHA

INGREDIENTES

- 3 xícarasde milho fresco
- 1 xícara de leite
- 1 ½ xícaras de açúcar
- 4 ovos
- ½ xícara de manteiga sem sal derretida
- ½ xícara de coco ralado
- Óleo vegetal, para untar
- Fubá, para enfarinhar

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 12

PREPARO

1.Preaqueça o forno a 180°C. Unte uma forma de 21 x 8 cm com furo no meio e polvilhe com fubá ou separe 12 forminhas grandes de papel em uma assadeira para cupcakes.

2. No liquidificador, adicione o milho, o leite e o açúcar. Bata até ficar homogêneo, por cerca de 2 minutos.

3. Pause. Adicione os ovos, a manteiga e o coco ralado e volte a bater por 1 minuto, até ficar homogêneo.

4. Coloque a massa na assadeira que desejar e leve ao forno, por cerca de 45 minutos a forma grande ou 20 minutos os bolinhos, até dourar e ao espetar um palito na massa ele saia limpo.

5. Espere esfriar um pouco e retire da forma. Corte e sirva.



BOLO DE ROCAM BOLE INVERTIDO

INGREDIENTES

- Massa 10 ovos grandes, com clara e gema separadas
- 1 ¼ de xícaras de açúcar, divididas
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- ¾ de xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de cacau em pó, dividida
- ½ colher de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal
- Recheio e cobertura
- 680 gramas de cream cheese em temperatura ambiente
- ½ xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 15 bolachas de chocolate recheadas de creme (sem o recheio), triturados
- 5 bolachas de chocolate recheadas de creme, cortadas ao meio

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 6

PREPARO

- 1. Em uma tigela grande, bata as gemas com uma xícara de açúcar e a essência de baunilha até atingir uma consistência pálida e fofa, por cerca de 3 minutos.**
- 2. Incorpore a farinha, metade do cacau em pó, o fermento e o sal. Misture até ficar homogêneo e reserve.**
- 3. Preaqueça o forno a 200°C. Forre duas assadeiras com papel manteiga.**
- 4. Em outra tigela grande, bata as claras até atingir o ponto de neve, formando pequenos picos. Adicione o restante do açúcar e bata até que picos mais duros se formem.**
- 5. Bata o restante das claras na mistura de chocolate. Em seguida, incorpore as outras claras em neve.**
- 6. Divida a massa do bolo nas duas assadeiras. Espalhe igualmente e asse por 10 à 12 minutos. Deixe esfriar em temperatura ambiente.**
- 7. Para montagem: Despeje o restante do cacau em pó em cima dos bolos. Cubra a parte de cima dos bolos com papel manteiga e vire-os para removê-los das assadeiras.**
- 8. Com cuidado, puxe o papel manteiga em que o bolo foi assado e descarte-o. Corte cada bolo na metade, verticalmente, e reserve.**



BOLO DE ROCAM BOLE INVERTIDO

INGREDIENTES

- Massa 10 ovos grandes, com clara e gema separadas
- 1 ¼ de xícaras de açúcar, divididas
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- ¾ de xícara de farinha de trigo
- ½ xícara de cacau em pó, dividida
- ½ colher de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de sal
- Recheio e cobertura
- 680 gramas de cream cheese em temperatura ambiente
- ½ xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 4 xícaras de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres de chá de essência de baunilha
- 15 bolachas de chocolate recheadas de creme (sem o recheio), triturados
- 5 bolachas de chocolate recheadas de creme, cortadas ao meio

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 6

PREPARO

9. Em uma tigela grande, bata o cream cheese e a manteiga até atingir uma consistência fofa. Aos poucos, incorpore o açúcar de confeiteiro e a essência de baunilha e as bolachas trituradas.

10. Passe uma camada da cobertura em 1/4 do bolo cortado.

11. Começando de uma das pontas curtas, enrole o bolo em um espiral. Repita o processo com as outras camadas do bolo, colocando a parte enrolada no início de cada camada nova.

12. Envolve o bolo em filme plástico e deixe na geladeira por pelo menos uma hora, até que a cobertura no centro esteja mais firme.

13. Use o restante da cobertura para cobrir o bolo e fazer decorações na parte superior. Enfeite com as bolachas pela metade e deixe na geladeira por pelo menos uma hora antes de servir.



BOLO DE BRIGADEIRO DE MORANGO

INGREDIENTES

- Bolo 2 unidades de mistura para bolo de chocolate
- Óleo para untar
- Farinha para untar
- Recheio 100ml de leite
- 1 pacote de gelatina de morango
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 790g de leite condensado
- 200g de creme de leite Cobertura
- 400g de chocolate meio amargo
- 400g de creme de leite fresco

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 10

PREPARO

1. *Preaqueça o forno a 180 graus.*
2. *Unte duas assadeiras com óleo e farinha.*
3. *Prepare a mistura para bolo, conforme as instruções do fabricante.*
4. *Divida em duas assadeiras redondas do mesmo tamanho e leve ao forno por cerca de 30 minutos. Reserve.*
5. *Em uma panela, dissolva a gelatina no leite junto com a manteiga. Adicione o leite condensado e o creme de leite.*
6. *Em fogo médio, mexa até que comece a desgrudar do fundo. Reserve.*
7. *Em banho maria, derreta o chocolate meio amargo.*
8. *Adicione o creme de leite. Mexa até que fique uniforme. Reserve.*
9. *Monte o bolo: Com uma linha de costura, fio dental ou uma faca, divida os dois bolos em duas partes iguais, formando quatro discos.*
10. *Divida o brigadeiro em 3 partes iguais, e recheie o bolo. Sempre recheando um disco e colocando sobre o outro.*
11. *Para deixar o bolo mais uniforme, use a assadeira com uma lâmina de acetato nas extremidades para fazer a montagem.*
12. *Cubra o bolo com a ganache e leve à geladeira por 1 hora.*



BOLO DE CREPE

INGREDIENTES

- Para os crepes: 6 colheres de sopa (100 gramas) de manteiga
- 3 xícaras (675 mililitros) de leite
- 6 ovos
- 1 ½ xícara (210 gramas) de farinha
- ⅔ de xícara (80 gramas) de cacau em pó
- 7 colheres de sopa (105 gramas) de açúcar
- 4 xícaras (1 litro) de chantili
- Para o ganache: 1 xícara (225 mililitros) de creme de leite
- 4 colheres de sopa (200 gramas) de açúcar
- 170 gramas de chocolate
- 1 colher de sopa (15 gramas) de manteiga
- ¼ de xícara (40 gramas) de açúcar de confeiteiro, opcional para a cobertura

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 8

PREPARO

1. Faça os crepes aquecendo a manteiga até derreter e deixando que ela doure levemente. Reserve.

2. Na mesma panela, aqueça o leite. Retire do fogo.

3. Em uma tigela, misture a farinha, o cacau em pó e o açúcar. Acrescente os ovos, em seguida, acrescente gradualmente a manteiga e o leite morno. Deixe esfriar.

4. Em uma frigideira antiaderente em fogo médio, coloque ¼ de xícara da massa do crepe, e incline a panela para cobrir toda a superfície do fundo. Cozinhe até que a superfície de baixo do crepe comece a dourar e, em seguida, vire. Repita até usar toda a massa do crepe. Deixe os crepes esfriarem.

5. Empilhe os crepes uns sobre os outros, com chantili entre cada camada. Quando estiver montado, apare as bordas para um visual mais limpo, se desejar.

6. Para o ganache, ferva o creme de leite e o açúcar, e acrescente o chocolate e a manteiga. Deixe esfriar e espalhe sobre o bolo de crepe.

7. Cubra com açúcar de confeiteiro peneirado (opcional).



BOLO VULCÃO

INGREDIENTES

- 1 mistura parabolosaborchocolate
- 1 xícara de água
- $\frac{1}{3}$ xícara de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras de creme de leite fresco
- 450g de chocolate amargo
- Cacau em pó, para servir

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 8

PREPARO

1. Preaqueça o forno a 180 °C.

2. Em uma vasilha grande, junte a mistura de bolo, a água, o óleo e os ovos e mexa bem.

3. Transfira a mistura para uma assadeira untada leve ao forno por 35 a 45 minutos, ou até que o palito saia limpo.

4. Aqueça o creme de leite fresco em uma panela pequena até ferver.

5. Transfira para uma tigela média com o chocolate amargo e misture bem até ficar um creme liso.

6. Desenforme o bolo em um prato de servir.

7. Despeje o ganache no buraco central, de forma que ele transborde e cubra todo o bolo.

8. Polvilhe o bolo com o cacau em pó e deixe o ganache descansar por 30 minutos.



BOLO ESPELHADO

INGREDIENTES

- Mousse de chocolate branco: Você vai precisar de:
 - 8 gemas de ovos
 - ¼ de xícara de açúcar
 - 1½ xícara de creme de leite fresco (para os ovos)
 - 1½ xícara de chocolate branco (com mais de 30% de manteiga de cacau)
 - 2 xícaras de creme de leite fresco gelado (para bater)
- Glacê Espelhado: Você vai precisar de:
 - 300ml de água
 - 1 ½ xícara de açúcar
 - 1 lata de leite condensado15 folhas de gelatina
 - 740g de chocolate branco picado (com mais de 30% de manteiga de cacau)
- Corante alimentar em gel de sua escolha
- Bolo Espelhado Você vai precisar de:
 - 1 receita de mousse de chocolate branco510g de geleia de morango sem semente
 - 2 bolos de baunilha redondos, preparados seguindo as instruções da caixa e cortados com 1 cm de espessura
 - 1 receita de Glacê Espelhado

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 8

PREPARO

Mousse de chocolate branco

1. Em uma tigela grande, bata as gemas com um mixer manual até que fiquem espumosas e airadas, em seguida, acrescente o açúcar lentamente. Bata até que a mistura fique macia e com cor de limão.

2. Aqueça o creme de leite em uma panela em fogo médio até um pouco antes de levantar fervura, em seguida, acrescente lentamente metade do creme de leite aos ovos — tome cuidado para não cozinhar os ovos colocando creme de leite demais antes de misturar.

3. Despeje a mistura de ovos e creme de leite quente na panela com o resto do creme de leite e cozinhe em fogo baixo, mexendo sem parar até que a mistura tenha engrossado o suficiente para revestir a parte de trás de uma colher sem escorrer muito.

4. Acrescente o chocolate branco até a mistura ficar homogênea, em seguida, transfira-a para uma tigela e pressione um filme de PVC na superfície para evitar que se forme uma película. Deixe esfriar.

5. Quando a mistura de chocolate branco estiver pronta, bata o creme de leite frio em uma tigela grande até formar picos firmes. Tenha cuidado para não bater demais, é melhor bater menos do que em excesso.

6. Acrescente cuidadosamente a mistura de chocolate branco no creme de leite, um pouco de cada vez, até que tudo esteja incorporado. Reserve para usar mais tarde.



BOLO ESPELHADO

INGREDIENTES

- Mousse de chocolate branco: Você vai precisar de:
 - 8 gemas de ovos
 - ¼ de xícara de açúcar
 - 1½ xícara de creme de leite fresco (para os ovos)
 - 1½ xícara de chocolate branco (com mais de 30% de manteiga de cacau)
 - 2 xícaras de creme de leite fresco gelado (para bater)
- Glacê Espelhado: Você vai precisar de:
 - 300ml de água
 - 1 ½ xícara de açúcar
 - 1 lata de leite condensado15 folhas de gelatina
 - 740g de chocolate branco picado (com mais de 30% de manteiga de cacau)
 - Corante alimentar em gel de sua escolha
- Bolo Espelhado Você vai precisar de:
 - 1 receita de mousse de chocolate branco510g de geleia de morango sem semente
 - 2 bolos de baunilha redondos, preparados seguindo as instruções da caixa e cortados com 1 cm de espessura
 - 1 receita de Glacê Espelhado

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 8

PREPARO

Glacê Espelhado

1. Ferva a água, o açúcar e o leite condensado em uma panela por 1 minuto, depois retire do fogo.

2. Hidrate a gelatina em 8 xícaras de água fria por 5 minutos, em seguida, esprema-as para retirar o excesso de água e as coloque na mistura de açúcar.

3. Despeje o líquido sobre o chocolate, deixando-o ali durante 2-3 minutos para que o chocolate amoleça.

4. Usando um mixer, misture cuidadosamente o chocolate e o líquido, tomando cuidado para não adicionar bolhas de ar ao levantar demais o mixer. Não tem problema em ir devagar, apenas faça o possível para que tudo seja misturado com o mínimo de bolhas possível, o que aparecerá no produto final.

5. Peneire a mistura em uma jarra grande ou em algum recipiente vertical para remover qualquer excesso de bolhas. Se ainda houver bolhas, continue peneirando. Um truque para remover bolhas de ar da superfície é estourá-las manualmente com um palito de dente, ou pressionar um filme de PVC na superfície.

6. Separe o glacê espelhado em recipientes diferentes e acrescente a cor de sua preferência. Usamos vermelho e branco para este bolo. Misture o corante com o glacê espelhado até que a cor fique homogênea, em seguida, cubra cada recipiente com filme de PVC, pressionando o filme no glacê para garantir que não se forme uma película quando for a hora de usar o glacê.



BOLO ESPELHADO

INGREDIENTES

- Mousse de chocolate branco: Você vai precisar de:
 - 8 gemas de ovos
 - ¼ de xícara de açúcar
 - 1½ xícara de creme de leite fresco (para os ovos)
- 1½ xícara de chocolate branco (com mais de 30% de manteiga de cacau)
- 2 xícaras de creme de leite fresco gelado (para bater)
- Glacê Espelhado: Você vai precisar de:
 - 300ml de água
 - 1 ½ xícara de açúcar
 - 1 lata de leite condensado15 folhas de gelatina
 - 740g de chocolate branco picado (com mais de 30% de manteiga de cacau)
 - Corante alimentar em gel de sua escolha
- Bolo Espelhado Você vai precisar de:
 - 1 receita de mousse de chocolate branco510g de geleia de morango sem semente
 - 2 bolos de baunilha redondos, preparados seguindo as instruções da caixa e cortados com 1 cm de espessura
 - 1 receita de Glacê Espelhado

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 8

PREPARO

7. Quando for agora de usar o glacê espelhado, certifique-se de que cada um esteja em torno de 32-36 °C, e depois despeje os glacês coloridos de volta em um recipiente. Agite-os, se quiser, e depois espelhe seu bolo.

Bolo Espelhado

1. Espalhe a geleia uniformemente no fundo de uma assadeira redonda de 20 cm, em seguida, coloque uma das partes do bolo em cima. Congele.

2. Em um molde redondo de silicone para bolo de 22 cm por 8 cm, despeje ⅔ da mousse de chocolate, em seguida, bata o molde sobre a mesa para soltar as bolhas de ar.

3. Coloque o disco de bolo congelado com geleia em cima da mousse, com o lado da geleia virado para baixo. Pressione um pouco o bolo e depois cubra-o com o resto da mousse. Coloque o 2º bolo em cima, pressionando-o até a mousse subir e ficar no nível do bolo.

4. Transfira cuidadosamente para um congelador e deixe congelar durante a noite. É vital que o bolo esteja 100% congelado.

5. Coloque uma lata em cima de uma assadeira, depois desenforme cuidadosamente o bolo em cima da lata. Você precisa trabalhar rapidamente e o glacê espelhado precisa estar pronto.

6. Quando o glacê espelhado estiver entre 32°C e 36°C, despeje-o sobre o bolo em um movimento circular, começando pelo centro e indo em direção às laterais.

7. Você só tem uma chance de espelhar o bolo, já que o glacê espelhado começará a endurecer devido à temperatura fria do bolo, então não acrescente uma segunda camada de glacê após a primeira.



BOLO TORRE DE MAÇÃ

INGREDIENTES

- Recheiode maçã

500 gramas de maçã desidratada

1xícara de açúcar mascavo

1colher de chá de canela em pó

1colher de chá de gengibre em pó

½ colher de chá de noz-moscada em pó

4 xícaras de água

■Bolo 5 xícaras de farinha de trigo e mais para polvilhar

1colher de chá de fermento em pó

1colher de chá de bicarbonato de sódio

1colher de chá de sal

1colher de chá de canela

¾ xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1xícara de açúcar refinado

2 ovos grandes

1xícara de melaço

1xícara de iogurte natural

Açúcar de confeitiro, para servir

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 12

PREPARO

1.Faça o recheio de maçã: em uma panela grande em fogo médio alto, misture as maçãs, o açúcar mascavo, a canela, o gengibre, a noz-moscada e a água. Deixe começar a ferver e reduza para fogo baixo. Cozinhe por 30 minutos a 1 hora, ou até que as maçãs estejam macias e tenham absorvido o líquido.

2. Amasse as maçãs com um espremedor de batatas até não haver pedaços grandes. Retire do fogo e deixe esfriar.

3. Faça o bolo: em uma tigela grande, misture a farinha, o fermento, o bicarbonato de sódio, o sal e a canela.

4. Em outra tigela grande, misture a manteiga e o açúcar até formar um creme leve e fofo.

5. Adicione os ovos e o melaço e bata até formar uma mistura homogênea e marrom clara.

6. Adicione ⅓ da mistura de farinha aos ingredientes úmidos e misture com uma espátula, até incorporar totalmente. Adicione metade do iogurte e mexa até misturar totalmente. Continue alternando com o restante da farinha e do iogurte, incorporando totalmente cada adição antes de adicionar a próxima. A massa será mais espessa do que uma massa de bolo tradicional.



BOLO TORRE DE MAÇÃ

INGREDIENTES

- Recheiode maçã

500 gramas de maçã desidratada

1xícara de açúcar mascavo

1colher de chá de canela em pó

1colher de chá de gengibre em pó

1⁄2 colher de chá de noz-moscada em pó

4 xícaras de água

■ Bolo 5 xícaras de farinha de trigo e mais para polvilhar

1colher de chá de fermento em pó

1colher de chá de bicarbonato de sódio

1colher de chá de sal

1colher de chá de canela

3⁄4 xícara de manteiga sem sal em temperatura ambiente

1xícara de açúcar refinado

2 ovos grandes

1xícara de melaço

1xícara de iogurte natural

■ Açúcar de confeiteiro, para servir

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 12

PREPARO

7. Leve à geladeira a massa do bolo por 30 minutos.

8. Preaqueça o forno a 180 °C. Unte quantas assadeiras de 23 cm você tiver e forre com papel manteiga.

9. Despeje a massa de bolo sobre uma superfície enfarinhada e polvilhe com mais farinha. Molde em um retângulo e divida em 5 partes iguais.

10. Transfira uma parte da massa de bolo para uma assadeira preparada e dê umas batidinhas para formar uma camada uniforme. Leve para assar por 12 minutos, até ficar firme. Repita com as camadas restante e deixe esfriar completamente.

11. Para montar, adicione uma camada de bolo a uma travessa e cubra com uma camada de recheio de maçã. Espalhe uniformemente. Repita com as camadas restantes de bolo e recheio.

12. Enrole o bolo em plástico filme e leve à geladeira por 24 horas.

13. Polvilhe o bolo com açúcar de confeiteiro e sirva.



BOLO DE BAUNILHA

INGREDIENTES

- 8 c.sopa de manteiga amolecida
- 1 cháv. de leite
- 1+1/2 c. chá de extracto de baunilha
- 2 cháv. de farinha
- 1+1/2 cháv. de açúcar
- 4 c. chá de fermento em pó
- 1 c. chá de sal
- 4 claras (não são batidas em castelo)

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 12

PREPARO

1. Pré-aquecer o forno a 170°C e untar e enfarinhar uma forma redonda. Bater a manteiga amolecida com o leite por 3 minutos. (a massa fica com um aspecto coalhado)

2. Numa outra tigela misturar a farinha, o açúcar, o fermento e o sal.

3. Colocar em 3 partes a farinha na massa do leite, batendo bem em cada adição.

4. Por fim juntar as claras (sem estarem batidas em castelo) e envolver tudo.

5. Deitar a massa na forma e levar ao forno por 40-45 minutos.

6. Deixar arrefecer por 20 minutos e depois desenformar.



BOLO PRETO DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 7 colheres de sopa de chocolate em pó
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de margarina
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 6 ovos
- Ingredientes para a cobertura
- 8 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 lata de creme de leite
-

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 12

PREPARO

1. Em um liquidificador, adicione todos os ingredientes da massa menos o fermento;

2. Bata por cerca de 4 minutos, depois adicione o fermento e bata de novo;

3. Em uma forma untada, despeje a massa e leve ao forno, preaquecido, por 40 minutos ou até chegar no ponto;

4. Para a cobertura, coloque os ingredientes em uma panela e mexa até engrossar;

5. Retire da forma, despeje a cobertura por cima e, se preferir, deixe o bolo na geladeira para servir gelado.



BOLO PRETO JUNINO

INGREDIENTES

- 1kg de rapadura picada
- 500 g de farinha de mandioca
- 100 g de manteiga
- 1 xícara de castanha-de-caju
- 250 ml de leite de coco
- 300 ml de água
- 600 ml de leite
- Cravo-da-índia a gosto
- Erva-doce a gosto

**TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS**

PORÇÕES: 12

PREPARO

1. Em uma panela, adicione a rapadura e a água, mexendo até dissolver;

2. Em uma vasilha, misture a farinha, o cravo e a erva-doce;

3. Faça um buraco no meio, coloque a manteiga e despeje a rapadura dissolvida;

4. Mexa bem adicionando o leite aos poucos, até ficar uma massa homogênea;

5. Despeje esta massa em uma forma untada e espalhe as castanhas por cima;

6. Asse no forno preaquecido por cerca de 40 minutos ou até chegar no ponto;

7. Corte o bolo em quadrados e sirva.



BOLO PRETO DE NATAL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1/2 xícara de açúcar mascavo
- 1 e 2/3 de xícara de açúcar
- 1/4 de xícara de café pronto e forte
- 1/4 de xícara de vinho do Porto
- 1/2 xícara de frutas cristalizadas
- 1/2 xícara de uva-passa
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 1 xícara de leite
- 100 g de manteiga em temperatura ambiente
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de sopa de conhaque
- Raspas de 1 limão
- 2 ovos

**TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS**

PORÇÕES: 12

PREPARO

- 1. Separe as claras das gemas e, em uma batedeira, bata as claras até chegarem no ponto em neve e reserve;***
- 2. Na batedeira, adicione a manteiga, as gemas, o açúcar, o açúcar mascavo, bata até virar um creme macio e reserve;***
- 3. Em uma vasilha, misture a farinha, o fermento, as raspas de limão e o bicarbonato;***
- 4. Em outra vasilha, adicione as nozes, as passas, as frutas cristalizadas e misture com uma colher de farinha;***
- 5. Ferva o leite. Depois, na batedeira, una-o com a mistura da vasilha da farinha até ficar homogêneo;***
- 6. Adicione também o creme com as gemas, o vinho, o café, o conhaque e bata até virar uma massa lisa;***
- 7. Acrescente a mistura com as frutas e, com delicadeza, as claras em neve;***
- 8. Mexa a massa com uma espátula até misturar bem e despeje em uma forma untada;***
- 9. Leve ao forno preaquecido por cerca de 45 minutos ou até dourar;***
- 10. Espere alguns minutos, retire da forma e sirva.***



BOLO SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 pacote de manteiga (200 gramas)
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 4 ovos
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (de chá) de leite
- 1 colher (de sopa) de fermento para bolo

**TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS**

PORÇÕES: 12

PREPARO

1. Antes de tudo, ligue o forno no médio (180 graus) e deixe esquentando. Unte uma forma com manteiga e polvilhe farinha de trigo, reserve.

2. Coloque a manteiga, o açúcar e os ovos em uma tigela e bata bem até o creme ficar fofo e esbranquiçado. Se usar a batedeira, bata por uns 2 a 3 minutos. Se bater na mão, bata por um tempinho maior, tipo uns 5 minutos.

3. Depois acrescente a farinha de trigo e o leite, misture até ficar uma massa lisa e homogênea. Mas não precisa mais bater muito não.

4. Junte o fermento e mexa delicadamente. Despeje a massa na forma untada e polvilhada. Coloque no forno preaquecido e não abra o forno nos primeiros 30 minutos. Ele deve assar entre 35 e 45 minutos.

5. O bolo vai estar bom quando você enfiar um palito nele e ele sair limpo.

6. Espere ficar morno ou frio para desenformar.



BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA

INGREDIENTES

- Calda: 1 xícara (chá) de goiabada em cubos 1 xícara (chá) de água
- Massa: 3 ovos 2 xícaras (chá) de açúcar 1 xícara (chá) de leite 1 xícara (chá) de óleo 2 xícaras (chá) de fubá 1 xícara (chá) de farinha de trigo 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar a fôrma
- Demais ingredientes 1 xícara (chá) de goiabada em cubos 1 xícara (chá) de farinha de trigo
-
-
-

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 12

PREPARO

- 1. Em uma panela, coloque a goiabada, a água e deixe apurar no fogo baixo até que a goiabada derreta.**
- 2. Enquanto isso, bata na batedeira os ovos com o açúcar até que obtenha um creme esbranquiçado. Acrescente o leite, o óleo, o fubá, a farinha de trigo e bata até que fique homogêneo.**
- 3. Por fim, junte o fermento em pó e misture delicadamente. Despeje em uma forma untada e enfarinhada.**
- 4. Passe os cubos de goiabada na farinha de trigo, retire o excesso e distribua sobre a massa.**
- 5. Leve para assar no forno médio (180°C) pré-aquecido por cerca de 30 minutos.**
- 6. Desenforme e cubra-o com a calda.**



BOLO DE MÁRMORE DE LARANJA

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sobremesa) de fermento químico
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

TEMPO DE PREPARO: 45 MINUTOS

PORÇÕES: 12

PREPARO

1. No liquidificador, bata os ovos, o suco de laranja, a margarina e o açúcar. Transfira a mistura para uma tigela, misture a farinha e o fermento peneirados.

2. Coloque um pouco mais que a metade da massa em uma forma de 24 cm de diâmetro com furo central, untada com margarina e enfarinhada.

3. No restante da massa, misture o chocolate em pó. Distribua sobre a massa e, com um garfo, faça círculos.

4. Asse no forno alto, a 200 °C, preaquecido, durante 30 minutos, ou até que, espetando um palito, ele saia limpo. Deixe amornar e desenforme.



BOLO GELADO DE LIMÃO

INGREDIENTES

- Massa: 2 ovos e 6 gemas
- ½ xícara de chá de açúcar
- ½ xícara de chá de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento químico em pó
- Recheio: 1/3 xícara de chá de açúcar
- 1/3 xícara de chá de manteiga
- 4 gemas
- 2 colheres de sopa de suco de limão

TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS

PORÇÕES: 12

PREPARO

1. Massa: aqueça o forno em temperatura alta. Unte uma forma de 24 cm de diâmetro com manteiga e polvilhe com farinha. Bata bem os ovos.

2. Junte as gemas, batendo. Adicione o açúcar e bata por 10 minutos. Ponha a farinha peneirada com o fermento e misture. Asse até dourar.

3. Recheio: cozinhe o açúcar com a manteiga, mexendo, até derretê-lo. Deixe amornar e junte as gemas com o suco de limão.

4. Cozinhe, mexendo sempre, até soltar da panela. Corte o bolo em duas camadas. Espalhe o recheio sobre uma e cubra com a outra.

5. Polvilhe raspas de limão. Leve à geladeira por 1 hora antes de servir.



BOLO LEITE CONDEN SADO MO LHADINHO

INGREDIENTES

- 1/2 latadeleitecondensado
- 3 ovos
- 1/3 de xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Óleo e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado para polvilhar
- Calda: 1/2 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de leite
- Cobertura: 1 lata de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

**TEMPO DE PREPARO: 45
MINUTOS**

PORÇÕES: 12

PREPARO

1. Para a receita de bolo deleite condensado, bata no liquidificador o leite condensado, os ovos, o óleo, o leite, o açúcar, a maisena e a farinha até ficar homogêneo.

2. Acrescente o fermento e misture com uma colher.

3. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.

4. Deixe amornar e desenforme.

5. Para a cobertura, em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate e a manteiga. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, e desligue 2 minutos depois de iniciada a fervura. Deixe esfriar.

6. Para a calda, dissolva o leite condensado no leite. Fure o bolo com um garfo e regue com a calda. Cubra com o brigadeiro mole e polvilhe com granulado. Sirva em pedaços.



BOLO DE LIMÃO COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

- 3 ovos Suco de 2 limões 1 xícara (chá)
- de água 1/2 xícara (chá) de óleo 1 e 1/2
- xícara (chá) de açúcar 2 colheres
- (sopa) de maisena 2 e 1/2 xícaras
- (chá) de farinha de trigo 1 colher
- (sopa) de raspas da casca de limão 1
- colher (sopa) de fermento em pó
- Óleo e farinha de trigo para untar 1
- xícara (chá) de doce de leite em
- cubos para rechear 1 xícara (chá) de
- doce de leite cremoso para cobrir
-
-
-

TEMPO DE PREPARO: 50 MINUTOS

PORÇÕES: 8

PREPARO

1. Para a receita de bolo de limão, bata no liquidificador os ovos, o suco de limão, a água, o óleo, o açúcar e a maisena até ficar homogêneo.

2. Despeje em uma vasilha, adicione a farinha, as raspas de limão, o fermento e misture com uma colher.

3. Transfira para uma fôrma de 22cm x 30cm, untada e enfarinhada, e espalhe os cubos de doce de leite sobre a massa, deixando afundar levemente.

4. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar.

5. Retire do forno, deixe amornar, espalhe o doce de leite cremoso sobre o bolo e sirva.



BOLO DE LIMÃO MOLHA DINHO

INGREDIENTES

- 5 ovos(claras e gemasseparadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de suco de limão
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas da casca de limão para decorar
- Calda: 1 e 1/2 xícara (chá) de refrigerante de limão
- Cobertura: 150g de cream cheese
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- Suco de 1 limão

TEMPO DE PREPARO: 90 MINUTOS

PORÇÕES: 25

PREPARO

- 1.Nabatedeira, bata as claras em neve. Acrescente as gemas, o açúcar, o suco de limão, a farinha de trigo e o fermento, batendo a cada adição.***
- 2. Coloque em uma fôrma retangular de 22cm x 30cm, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.***
- 3. Retire do forno e regue com o refrigerante de limão. Para a cobertura, em uma tigela, bata com um garfo o cream cheese, o açúcar de confeiteiro e o suco de limão até ficar homogêneo.***
- 4. Espalhe sobre o bolo, decore com raspas de casca de limão e leve à geladeira por 1 hora antes de servir.***