



# Bolos Caseiros

Livro de Receitas de Bolos caseiros para profissionais e iniciantes.

Por Santana



# BOLO DE ABACAXI CARAMELIZADO

## Ingredientes

2 xícaras de açúcar  
3 ovos inteiros  
2 colheres de (sopa) de margarina  
1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo  
200 ml de leite ou 1 copo pequeno  
1 colher (sopa) de fermento para bolo



## Calda

- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1 abacaxi cortadinho ou em rodelas grossas ou picado, como preferir

## Modo de Preparo

Bata no liquidificador os ovos, açúcar, margarina e depois adicione a farinha aos poucos. Por último o fermento, bata bem até ficar uma massa lisa sem bolinhas.

Na fôrma de bolo coloque o açúcar direto na fôrma e derreta até virar um caramelo.

Espere esfriar, coloque o abacaxi que cortou e acrescente toda a massa e coloque para assar.

No forno a 200°C asse por 50 minutos.

# BOLO DE AIPIM

## Ingredientes

1 kg de aipim (mandioca)  
3 xícaras de chá de açúcar  
100 g de manteiga  
200 ml de leite de coco  
1 pacote de coco ralado  
1 pitada de sal  
1 xícara de chá de leite  
3 ovos



## Modo de Preparo

Ligue o forno em temperatura média ( $180^{\circ}$  graus). Descasque o aipim. Lave sob água corrente e rale no ralo grosso. Unte uma assadeira retangular (25 x 15 cm): espalhe um pouco de manteiga com um pedaço de papel-toalha para ficar bem uniforme e polvilhe farinha de trigo.

Reserve.

Em um liquidificador, coloque o aipim, o leite, o leite de coco e a manteiga.

Bata em velocidade média por 1 minuto. Retire o creme do liquidificador e coloque dentro de um recipiente.

Acrescente o açúcar, o coco ralado e o sal.

Mexa bem com uma colher.

Despeje o creme e leve ao forno pré-aquecido por 90 minutos ou até que a superfície comece a dourar. Retire do forno, espere esfriar e sirva.

# BOLO DE BANANA

## Ingredientes

2 xícaras de açúcar  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 colher de chá de canela em pó  
1 colher de sopa de bicarbonato  
3 ovos inteiros  
3 xícaras de banana amassada (6 bananas médias)  
1 xícara de nozes picadas  
1 xícara de chá de óleo  
1 colher de chá de baunilha



## Modo de Preparo

Peneire o açúcar, farinha, canela em pó e o bicarbonato. Acrescente 3 ovos inteiros, as bananas amassadas, óleo, baunilha e por último as nozes. Mexa com o auxílio de uma colher de pau. Distribua a massa em 1 forma 18 x 30 cm e leve para assar em forno médio por mais ou menos 40 minutos.

# BOLO DE BANANA COM CANELA

## Ingredientes

2 bananas nanicas  
2 ovos  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1/2 xícara de óleo  
1/2 colher (sopa) de fermento em pó  
2 xícaras (chá) de açúcar  
1/2 colher (sopa) de canela em pó



## Modo de Preparo

Na batedeira bata primeiro o óleo, os ovos e o açúcar. Bater até formar uma massa lisa. Depois acrescente as bananas aos poucos, em pedaços, em seguida a farinha de trigo e a canela, bata bem.

A massa ficará bem consistente.

Por último acrescente o fermento em pó misturando delicadamente.

Assar por 30 minutos em forma redonda untada com manteiga a 220°C.

# BOLO DE BANANA COM AVEIA

## Ingredientes

250 g de aveia fina (1 caixinha)  
1 colher (sopa) fermento  
4 ovos  
1/2 xícara de óleo  
4 bananas  
1 1/2 xícaras de açúcar (pode ser mascavo)



## Opcional

1 colher(chá) de canela  
1/2 xícara de castanha de cajú ou do Pará picada 1/2 xícara de passas de uva

## Modo de Preparo

Bata no liquidificador os 4 ovos, 1/2 xícara de óleo, 4 bananas, 1 1/2 xícara de açúcar (pode ser mascavo). Despeje esta mistura na aveia fina com o fermento e opcionais a gosto. Leve para assar em forma untada, em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

## BOLO DE CENOURA

### Ingredientes

3 xícaras de farinha de trigo  
2 xícaras de açúcar  
1 colher (sobremesa) de fermento em pó  
3 cenouras grandes  
1 xícara de óleo  
4 ovos



### Modo de Preparo

Em um liquidificador, adicione cenouras descascadas e picadas, o óleo e os ovos. Depois reúna com a farinha de trigo, o açúcar e o fermento em pó, e leve para assar em forno médio ( $180^{\circ}\text{C}$ ) preaquecido por cerca de 35 a 40 minutos.

# BOLO FOFO DE CHOCOLATE

## Ingredientes

4 ovos  
4 colheres de sopa de chocolate em pó  
2 colheres de sopa de manteiga  
3 xícaras de farinha de trigo  
1 1/2 xícara de açúcar  
2 colheres de chá de fermento  
1 xícara de leite



## Cobertura

1 colher (sopa) de manteiga  
3 colheres (sopa) de chocolate em pó  
1 xícara (chá) de açúcar  
Se desejar uma cobertura mole coloque 5 colheres de leite

## Modo de Preparo

Bater as claras em neve e reserve. Bater as gemas a margarina e o açúcar até obter um creme. Após isso acrescente o leite a farinha o chocolate em pó e misture bem,  
depois acrescente o fermento e as claras.  
Coloque em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido e deixe assar por mais ou menos 35 minutos.

## Cobertura

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo, faça uma calda e coloque por cima do bolo.

# BOLO DE FUBÁ

## Ingredientes

- 3 ovos inteiros
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 1 copo (americano) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



## Modo de Preparo

Em um liquidificador, adicione os ovos, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, o óleo, o leite e o fermento, depois bata até a massa ficar lisa e homogênea.

Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada.

Leve para assar em forno médio 180 °C) preaquecido por 40 minutos.

# BOLO DE FUBÁ CREMOSO

## Ingredientes

- 4 ovos
- 4 xícaras de leite
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de fubá
- 2 colheres de margarina
- 100 g de queijo ralado
- 1 colher de fermento em pó



## Modo de Preparo

Em um liquidificador, misture todos os ingredientes até obter uma consistência cremosa. Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Asse em forno médio ( $180^{\circ}\text{ C}$ ), preaquecido, por 40 minutos.

Sirva frio.

# BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA

## Ingredientes

1ovo  
1 copo (americano) de leite  
1 copo (americano) de fubá  
1 copo (americano) de açúcar  
1/2 copo (americano) de óleo  
1 copo (americano) farinha de trigo  
1 colher de fermento em pó  
goiabada em pedaços  
erva-doce a gosto

## Modo de Preparo

Misture no liquidificador o ovo, o leite, o óleo, o açúcar, o fubá e bata bem. Despeje a mistura em uma tigela, e misture com a farinha e o fermento em pó. Despeje a massa em uma forma untada com manteiga e farinha, e acrescente uma camada de goiabada. Repita este processo até preencher toda a forma.  
Leve ao forno médio ( $180^{\circ}$  C), preaquecido, por 40 minutos.

# BOLO FORMIGUEIRO

## Ingredientes

3 ovos  
1 xícara de açúcar  
2 xícaras de farinha  
1 xícara de leite  
3 colheres (sopa) de margarina  
50 g de chocolate granulado  
1 colher (chá) de fermento em pó



## Modo de Preparo

Bater todos os ingredientes no liquidificador ate ficar homogêneo, menos o fermento em pó e o granulado. Acrescentar o fermento em pó e misturar de leve. Colocar a massa em uma assadeira untada. Adicionar o chocolate granulado e misture na massa com uma colher. Assar em forno médio, preaquecido por aproximadamente 45 minutos.

# BOLO IOGURTE

## Ingredientes

- 4 ovos
- 1 copo de iogurte natural
- ½ copo de óleo
- 2 copos de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

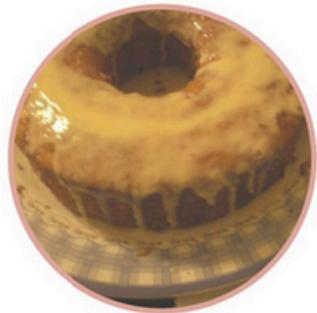


## Modo de Preparo

Bater tudo no liquidificador. Untar uma forma grande de buraco no meio, assar por 40 a 45 minutos,  
depende do forno.

Depois de assado, ainda quente, passar margarina e polvilhar açúcar  
refinado  
com canela ou coco ralado.

## BOLO DE LARANJA COM IOGURTE



### Ingredientes

2 laranjas pêra, sem casca, cortadas em quatro  
3 ovos  
1/2 xícara de chá de óleo  
1 copo de iogurte natural  
2 xícaras de açúcar  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher de sopa de fermento em pó

### Modo de Preparo

No liquidificador, bata as laranjas, os ovos, o óleo, o iogurte e o açúcar. Transfira a mistura para a batedeira acrescentando a farinha de trigo e o fermento.

Coloque em uma forma grande, com furo no meio, untada e enfarinhada.

Leve ao forno pré - aquecido (180 °), por 40 minutos.

## BOLO DE LARANJA

### Ingredientes

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



### Modo de Preparo

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o suco e a casca da laranja. Passe para uma tigela e acrescente a farinha de trigo e o fermento.

Leve para assar em uma forma com furo central, untada e enfarinhada, por mais ou menos 30 minutos.

Desenforme o bolo e molhe com suco de laranja.

# BOLO DE LARANJA COM CALDA DE LARANJA

## Ingredientes

2 laranjas  
4 ovos  
2 xícaras de açúcar  
1 xícara de óleo  
2 xícaras de trigo  
1 colher de sopa de fermento em pó



## Calda

Suco de  
3 laranjas  
3 colheres de açúcar  
1 colher de margarina

## **modo de preparo**

Bata no liquidificador 2 laranjas sem casca, cortado em 4 partes, 4 ovos inteiros, 2 xícaras de açúcar, 1 xícara de óleo. Despeje em uma vasilha e acrescente 2 xícaras de farinha de trigo peneirada e por último acrescente 1 colher de sopa de fermento em pó.

## **calda**

Leve ao fogo até engrossar e despeje em cima do bolo ainda quente.

## BOLO DE LEITE SIMPLES



### Ingredientes

3 xícaras de farinha de trigo sem fermento  
2 colheres de sopa bem cheias de manteiga  
2 xícaras de açúcar  
1 litro de leite  
4 ovos  
1 pacote de queijo parmesão ralado ou coco ralado, ou os dois  
1 pitada generosa de sal

### Modo de Preparo

No liquidificador bata os ovos bem batido. Costumo passar as gemas pela peneira para não ficar cheiro. Misture a manteiga, o açúcar e coloque a farinha e o leite aos poucos, bata tudo no liquidificador.

Caso deseje pode trocar o queijo por coco ralado. No meu não usei coco, só o queijo achei que ficaria melhor.

Unte a forma (de furo no meio de preferência) com manteiga e farinha de trigo e coloque a massa.

Asse em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.

## BOLO DE LEITE CONDENSADO

### Ingredientes

1 lata de leite condensado  
Mesma medida da lata de leite de gado  
2 ovos inteiros  
2 colheres (sopa) de manteiga sem sal  
1 xícara de açúcar  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento em pó  
1 pitada de sal



### Modo de Preparo

Pré-aqueça o forno à 180°C. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes, começando pelos líquidos e depois os secos.

Transfira para uma forma untada e enfarinhada, leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que esteja dourado.

# BOLO DE MORANGO RÁPIDO E FÁCIL

## Ingredientes

2 xícaras de farinha de trigo  
1 e 1/2 xícaras de açúcar  
1/4 xícara de óleo  
1 colher (sopa) fermento em pó  
1 xícara de leite  
1 ovo  
1 colher (cafe) de essência de baunilha  
1 bandejinha de morangos picados

## Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes em uma tigela, exceto o fermento e os morangos.

Não necessita de batedeira nem liquidificador. Basta mexer bem com uma colher até formar uma massa homogênea.

Adicionar os morangos e o fermento e mexer bem.

Assar em forno médio até ficar corado por cima.

Tirar e colocar cobertura de sua preferência.

Morango com cobertura de chocolate é uma combinação perfeita.

# BOLO DE MILHO



## Ingredientes

3 ovos  
1 lata de milho  
1 lata de leite (a mesma medida da lata de milho)  
1 lata de açúcar (a mesma medida da lata de milho)  
1/2 lata de óleo  
2 colheres (sopa) de manteiga  
1 lata de milharina ou fubá (a mesma medida da lata de milho)

## Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 180° C por 14 minutos. Ponha no liquidificador primeiro os ingredientes líquidos, depois bata todos os ingredientes por dois minutos.

Unte uma forma com manteiga e fubá.

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.

# BOLO DE MILHO CREMOSO

## Ingredientes

1 lata de milho verde  
1 lata de óleo (medida da lata de milho)  
1 lata de açúcar (medida da lata de milho)  
1 lata de fubá (medida da lata de milho)  
4 ovos  
2 colheres (sopa) de farinha de trigo  
2 colheres (sopa) de coco ralado  
1 e 1/2 colher (chá) de fermento em pó

## Modo de Preparo

Em um liquidificador, adicione o milho verde, o óleo, o açúcar, o fubá, os ovos e a farinha de trigo, depois bata até obter uma consistência cremosa. Depois, acrescente o coco ralado e o fermento, misture novamente. Despeje a massa em uma assadeira untada e leve para assar, em um forno médio a 180 °C, preaquecido por 40 minutos.

# BOLO DE MANDIOCA CREMOSO TRADICIONAL

## Ingredientes

1 lata de leite condensado  
1 medida (lata) de leite  
1 vidro de leite de coco (200 ml)  
4 ovos  
2 colheres (sopa) cheias de margarina  
1 xícara (chá) de açúcar  
100 g de coco ralado  
1,5 kg de aipim ralado bem fininho (ele fica tipo moído)

## Modo de Preparo

Bata no liquidificador os seis primeiros ingredientes por aproximadamente dois minutos ou até ficar homogêneo.

Após bater, passe para uma vasilha grande e acrescente o coco e o aipim, misturando tudo com uma colher de pau ou espátula até ficar homogêneo.

Distribua a massa em um tabuleiro previamente untado e enfarinhado e coloque para assar a 200°C, por aproximadamente uns 50 minutos ou mais, dependendo da eficiência do forno.

## BOLO DE MAÇÃ E AVEIA



### Ingredientes

- 1 xícara (chá) de aveia em flocos finos
- 1 colher de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 3 ovos
- 2 maçãs médias sem casca cortadas em cubos pequenos
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

### Modo de Preparo

Em uma vasilha, bata a margarina com o açúcar até misturar bem.  
Junte os ovos, as maçãs e misture.

Adicione a aveia e a farinha de trigo e continue a misturar.  
Acrescente a canela em pó e o fermento.

Unte uma forma de furo central com margarina e coloque a massa.  
Leve ao forno preaquecido, à temperatura de 180° C, por 40 minutos.

## BOLO DE NOZES FOFINHO

### Ingredientes

3 ovos (claras e gemas separadas)  
2 xícaras de chá de açúcar  
1/2 xícara de chá de margarina  
2 xícaras de chá de farinha de trigo  
1 colher de sopa de fermento em pó  
1 xícara chá de nozes picadas  
200 g de iogurte natural  
Margarina e farinha de trigo para untar



### Modo de Preparo

Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas, o açúcar e a margarina. Junte a farinha de trigo, o fermento e as nozes. Acrescente o iogurte e mexa. Misture as claras batidas em neve. Coloque em uma forma untada e enfarinhada e asse por 35 minutos em forno médio preaquecido.

# BOLODENATA

## Ingredientes

1 xícara de nata  
4 ovos  
1 xícara de maizena  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de leite  
2 xícaras de açúcar  
1 colher (sopa) de fermento em pó royal

## Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes na batedeira, menos o fermento, até a massa ficar bem clarinha. Misture o fermento, sem bater.

Coloque para assar em uma forma retangular por uns 40 minutos aproximadamente.

# BOLO DE CAFÉ

## Ingredientes Massa

4 ovos  
2 xícaras (chá) de açúcar  
4 colheres (sopa) de margarina  
1 xícara (chá) de leite  
3 colheres (sopa) de café solúvel (Nescafé ou outro)  
3 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 colher(sopa) de fermento em pó  
Para untar: margarina e farinha de trigo



## Calda

1/2 lata de leite condensado  
1/2 lata de leite  
2 colheres (sopa) de chocolate em pó  
1/2 colher rasa (sobremesa) de margarina  
2 colheres (cafê) de café solúvel  
(nescafé ou outro)

### Modo de Preparo Massa

Na batedeira bata os ovos com o açúcar até ficar esbranquiçado. Depois adicione a margarina bata novamente. À parte dissolva o café solúvel no leite morno e misture a massa do bolo, coloque o restante dos ingredientes do bolo sempre batendo a cada ingrediente colocado. Unte uma forma com margarina e farinha de trigo e despeje a massa do bolo, leve ao forno por mais ou menos 35 minutos.

### Calda

Em uma panela misture todos ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar, deixe esfriar um pouco e cubra o bolo.

## BOLO DE FUBÁ COM ERVA-DOCE



### Ingredientes

3 ovos inteiros  
1 xícara de leite  
1/2 xícara de óleo  
1 xícara de fubá branco  
1 xícara de farinha de trigo  
1 colher (sopa) de fermento químico  
2 xícaras de açúcar  
1 colher (chá) de erva doce

### Modo de Preparo

Bata no liquidificador os ovos, o leite e o óleo. Junte o fubá, a farinha e o açúcar. Por último, misture levemente com uma colher a erva-doce e o fermento.

Coloque em uma forma.

Leve ao forno a 160° por 30 minutos.