



Forno do Sanji



**Segredos de bolos caseiros
para adoçar sua tripulação**

Eliete Campos

7 Bolos Caseiros com Coberturas no Estilo
Sanji - ElieteCampos



01

Bolo de Laranja com Calda



7 Bolos Caseiros com Coberturas no Estilo
Sanji - ElieteCampos

Bolo de Laranja com Calda

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- Suco de 2 laranjas
- 2 xícaras de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras de farinha
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

1. Bata os ovos ,óleo, suco de laranja com açúcar.
2. Junte farinha e fermento.
3. Forno 40 min a 180°C.

Cobertura

- Suco de 1 laranja + 1/2 xícara de açúcar, leve ao fogo até virar calda.

Dica Sanji: "Essa calda é como um charme inesperado, simples mas irresistível."



02

Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate



Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate

Ingredientes

- 3 cenouras médias picadas
- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

1. Bata cenoura, ovos, óleo e açúcar no liquidificador.
2. Misture à farinha e fermento.
3. Coloque numa forma untada e asse por 40 min a 180°C.

Cobertura

- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de leite

Leve ao fogo baixo até engrossar e jogue por cima do bolo.

Dica Sanji: "Não deixa a cobertura queimar, cozinheiro de verdade sabe que ponto perfeito é como uma dança suave no fogo!"



03

Bolo de Banana com Caramelo



Bolo de Banana com Caramelo

Ingredientes

- 3 bananas maduras amassadas
- 2 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

1. Misture tudo e leve ao forno a 180°C por 40 min.

Cobertura

- 1 xícara de açúcar derretido até caramelizar + 1/2 xícara de água (com cuidado). Jogue por cima.

Dica Sanji: "Esse caramelo é como fogo do inferno controlado: doce, intenso e cheio de estilo."



04

Bolo de Fubá com Cobertura de Goiabada



Bolo de Fubá com Cobertura de Goiabada

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de fubá
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

1. Bata tudo, menos o fermento, depois misture ele por último.
2. Leve ao forno a 180°C por 40 min.

Cobertura

- Goiabada derretida com um pouquinho de água.

Dica Sanji: "Derrete a goiabada devagar, sem pressa, como se estivesse conquistando o coração de uma dama!"



05

Bolo de Chocolate com Brigadeiro



Bolo de Chocolate com Brigadeiro

Ingredientes

- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

1. Misture os líquidos, depois adicione os secos.
2. Forno 40 min a 180°C.

Cobertura

- 1 lata de leite condensado + 2 colheres de manteiga + 3 colheres de chocolate em pó (fogo baixo até ponto de brigadeiro mole).

Dica Sanji: "Nunca falha! Esse é o bolo que faria até o Zoro parar de se perder."



06

Bolo de Coco com Cobertura Cremosa



Bolo de Coco com Cobertura Cremosa

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha
- 1/2 xícara de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

1. Misture tudo e asse por 35 a 40 min a 180°C.

Cobertura

- 1 lata de leite condensado + 1 vidro pequeno de leite de coco + coco ralado por cima.

Dica Sanji: "Coco e leite condensado juntos? É como uma dupla perfeita num combate em alto-mar!"



07

Bolo de Limão com Cobertura de Glacê



Bolo de Limão com Cobertura de Glacê

Ingredientes

- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de leite
- Suco de 1 limão
- 2 e 1/2 xícaras de farinha
- 1 colher (sopa) de fermento

Modo de Preparo

1. Bata ovos, açúcar, leite e suco.
2. Misture farinha e fermento.
3. Asse 40 min a 180°C.

Cobertura

- 1 xícara de açúcar de confeiteiro + suco de 1/2 limão. Misture até formar um creme.

Dica Sanji: "A acidez do limão é como tempero de batalha: dá aquele choque que desperta os sentidos!"



Agradecimentos



Obrigada

Obrigada por ler este ebook delicioso!

E ah, se o Zoro conseguiu chegar até aqui sem se perder, você também consegue fazer esses bolos! Nami, este livro é dedicado à sua doçura que supera qualquer sobremesa!

💖 E lembrem-se: todo este ebook foi gerado por uma Inteligência Artificial com prompts, mas foi diagramado com todo carinho pela criadora **Eliete Campos** como forma de estudo de prompts.. Até a próxima, cozinheiros de primeira viagem!



<https://github.com/ElieteCampos/prompts-para-criar-ebook>

