

# BOLOS CASEIROS



**AS MELHORES RECEITAS DA  
VOVÓ**

# BOLO ROMEU E JULIETA

## Ingredientes Para o Bolo:

- 1 xícara de chá de açúcar (200 grs).
- 2 ovos.
- 100 ml de óleo
- 1 xícara de chá de leite (200 ml).
- 100 g de queijo curado ralado
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo (Total de 250 grs)
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g)
- 100 g de goiabada em cubinhos.
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo para empanar a Goiabada.

## Ingredientes Para a Calda:

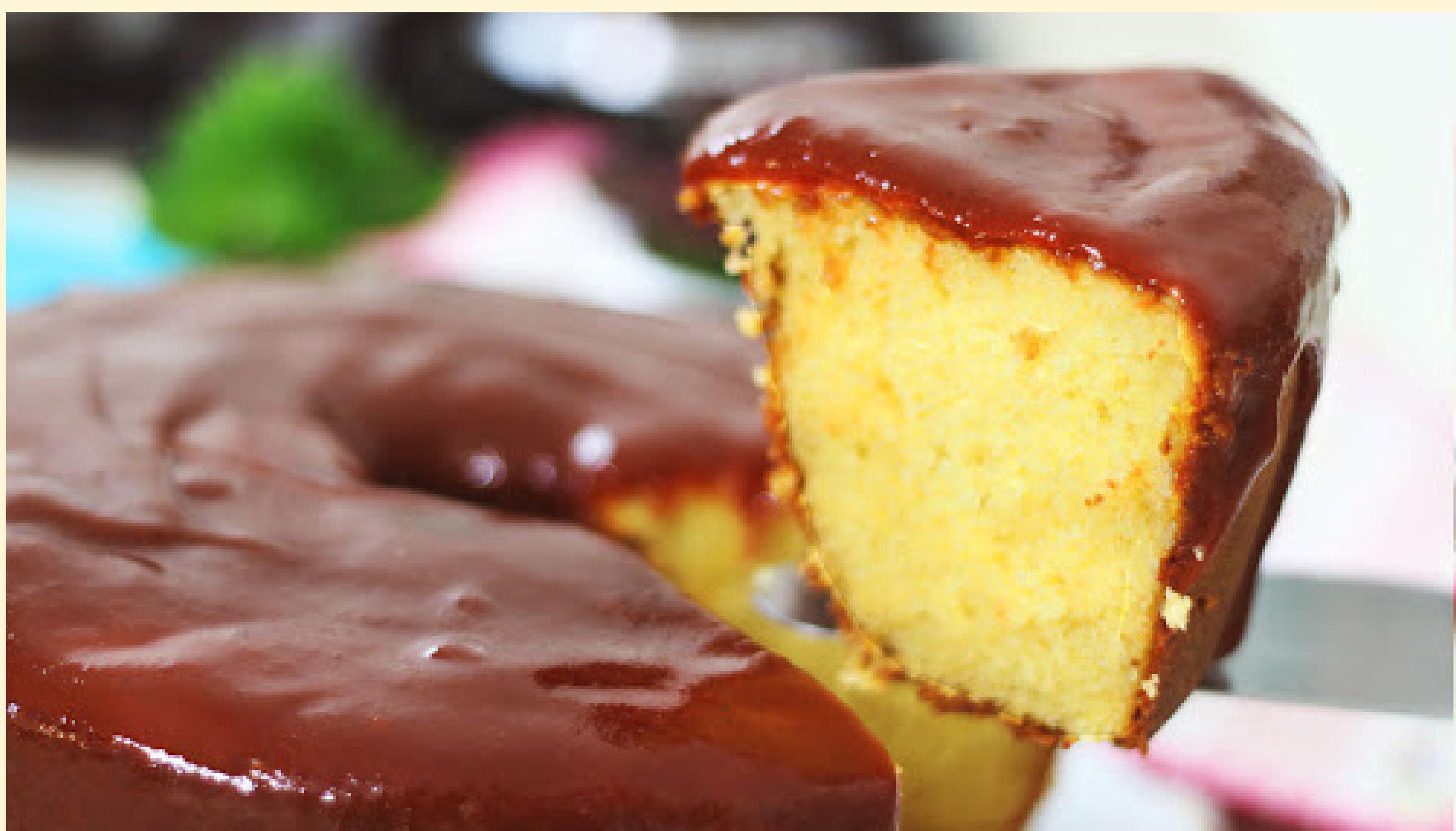
- 200 g de goiabada em cubinhos.
- 1 xícara de chá de água (200 ml).

# Modo de fazer Para Bolo:

- Em uma tigela comece batendo os ovos com o açúcar e o óleo, por 2 minutos.
- Em seguida acrescente o leite, a farinha de trigo e o queijo e misture bem até a massa ficar lisa.
- Por último adicione o fermento para bolo e misture delicadamente.
- Despeje a massa em forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura, untada com margarina e reserve
- Envolva os cubinhos de goiabada com a farinha de trigo e distribua-os sobre a massa do bolo na forma delicadamente.
- Asse o bolo em forno previamente preaquecido 180°. Asse por 25 min aproximadamente até ficar dourado e cheiroso. Desenforme levemente morno.

# Modo de Preparo da calda:

- Em uma panela misture a goiabada com a água, leve ao fogo médio mexendo sempre.
- Assim que a goiabada estiver toda derretida continue mexendo e deixe cozinhar por 3 minutos. Espere esfriar totalmente para colocar sobre o bolo, pois ela ficará mais cremosa depois de fria.
- Desenforme o bolo e depois de frio cubra com a calda. Decore à gosto!!!



# **BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 1 ovo
- 1 copo de leite (utilizamos o copo americano)
- 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 fazer Para Bolo:**

Comece misturando no liquidificador o ovo, o leite, o óleo, o açúcar, o fubá e bata bem. Depois coloque essa mistura em uma tigela, e misture com a farinha e o fermento em pó. Agora coloque um pouco dessa massa em uma forma untada e enfarinhada e acrescente uma camada de goiabada cortada em pedaços. Repita este processo até preencher toda a forma. Depois é só assar em forno médio ( $180^{\circ}$  C), por aproximadamente 40 minutos.

Depois é só assar em forno médio (180° C), por aproximadamente 40 minutos.



# **BOLO DE CAFÉ DA TARDE**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 2 xícaras (chá) farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) açúcar
- 1 xícara (chá) leite
- 2 ovos
- 4 colheres (sopa) óleo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- Essência de baunilha a gosto (opcional)

## **Modo de fazer Para Bolo:**

Na batedeira bata todos os ingredientes por aproximadamente 5 minutos retire a tigela da batedeira, junte o fermento e misture cuidadosamente com uma colher Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos.



# BOLO DE CHURROS

## Ingredientes Para o Bolo:

- 2 ovos.
- Meia xícara de chá de óleo (100 ml).
- 1 xícara de chá de açúcar (200 g).
- 1 colher de chá bem cheia de canela em pó.
- 1 xícara de chá de leite (200 ml).
- 1 pitada de sal.
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo (125 g cada).
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g).

## Modo de fazer Para Bolo:

Para rechear: 800 g de doce de leite aproximadamente. A quantidade de doce de leite pode variar conforme a decoração.

## Modo de fazer:

1

Em uma tigela comece batendo os ovos com o óleo e o açúcar por uns 2 minutinhos aproximadamente (você pode usar batedeira ou colher para fazer esse processo).

# Modo de fazer:

**2**

Depois acrescente a canela em pó, o leite, a farinha de trigo e a pitada de sal. Misture bem até a massa ficar homogênea (não precisa bater muito, apenas uns 2 minutos).

**3**

Despeje em forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com manteiga ou margarina culinária de 80% de lipídios.

**4**

Asse em forno preaquecido 180° por 25 minutos aproximadamente. Desenforme levemente morno e espere esfriar completamente para cortar em camada e recheiar.

**5**

Corte o bolo em duas ou três camadas e recheie com bastante doce de leite. Aqui nós usamos um bico 1M para fazer flores de doce de leite no recheio e pitangas por cima do bolo. Finalize polvilhando canela em pó. FICA DELICIOSO!!



**09**

# **BOLO DE CENOURA PARA LITIFICADOR**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 3 ovos
- 3 cenouras médias e cruas
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 xícara (chá) de óleo de soja
- 1 pitada de sal

## **Modo de fazer Para Bolo:**

No liquidificador bata as cenouras fatiadas, o óleo, os ovos e o sal. Em outro recipiente junte a farinha de trigo o fermento e o açúcar e mistura manualmente. Depois adicione a mistura do liquidificador e misture bem. Leve para assar em forno médio (180°C).



# **BOLO DE LARANJA ESPECIAL**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 1 Laranja grande com casca
- 3 Gemas
- 1 Xícara (chá) de óleo
- 3 Claras em neve (ponto firme)
- 2 Xícaras (chá) de açúcar
- 2 Xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

## **Modo de fazer Para Bolo:**

Leve para bater no liquidificadores, uma laranja com casca (sem miolo e sem caroço), as gemas e o óleo, bata bem e reserve. Na batedeira, bata a farinha de trigo, o açúcar e acrescente o que foi batido no liquidificador. Por último misture as claras em neve bem firme e o fermento. Leve para assar em forno pré-aquecido em 180°C por aproximadamente 30 minutos.



# **BOLO DE MILHO CREMOSO**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 4 ovos
- 1 lata de milho verde
- 1 vidro de leite de coco pequeno
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 Pacote de coco ralado
- 1 Pacote de queijo ralado (opcional)
- 2 xícaras de açúcar
- 8 colheres de sopa de Milharina
- 1 colher de fermento em pó

## **Modo de fazer Para Bolo:**

No liquidificador bata os ovos, o leite de coco e o óleo por 3 minuto em velocidade média. Junte o milho e bata por mais 1 minuto. Acrescente os demais ingredientes e bata por mais 2 minutos para que se misturem bem. Leve para assar em forno pré-aquecido em 180°C por 45 minutos.



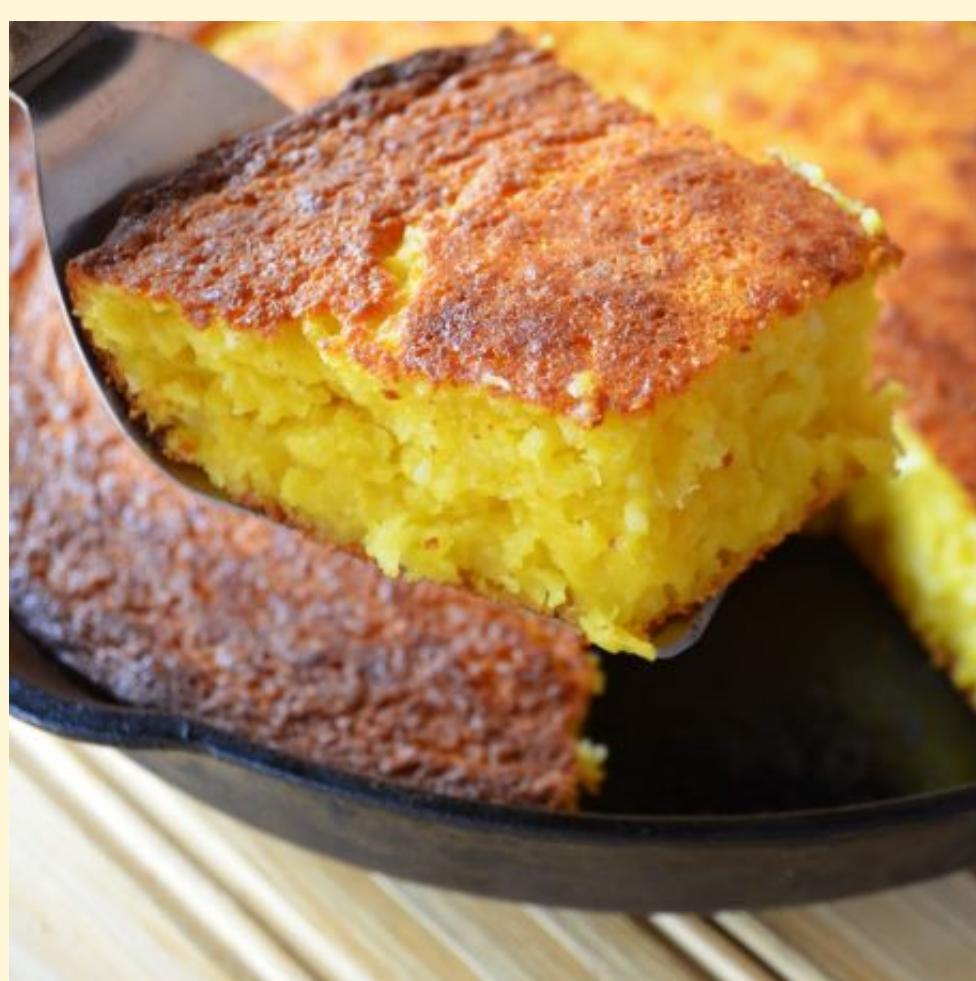
# **BOLO DE MILHO COM COCO E LEITE CONDENSADO**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 200g de coco em flocos
- 6 ovos
- 2 latas de milho verde
- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de fermento químico em pó

## **Modo de fazer Para Bolo:**

Comece batendo todos os ingredientes no liquidificador, com exceção do coco ralado, até o milho ficar bem triturado. Acrescente o coco e novamente bata bem. Asse em forno pré-aquecido em 200°C, por aproximadamente 30 minutos.



# **BOLO DE CHOCOLATE ESPECIAL**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

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

## **Modo de fazer Para Bolo:**

No liquidificador acrescente os ovos, o chocolate em pó, a manteiga, a farinha de trigo, o açúcar e o leite. Bata por cerca de 5 minutos.

Acrescente o fermento e misture com uma colher delicadamente. Leve para assar em forno médio, 180°C, pré-aquecido por cerca de 40 minutos

## **Ingredientes Para a Calda:**

- Ingredientes da Calda
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 7 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 latas de creme de leite com soro
- 3 colheres (sopa) de açúcar

## Modo de fazer As Caldas:

Numa panela, aqueça a manteiga e misture o chocolate em pó até que fique bem homogêneo. Adicione o creme de leite e misture bem até obter uma calda bem cremosa. Desligue o fogo e adicione o açúcar



# BOLO DE PÃO

## Ingredientes Para o Bolo:

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado (395 g).
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina (total 50g)
- 250 grs de pão esfarelado. = 5 pães franceses de 50 grs
- cada aprox. Ou 5 xícaras de chá (xícaras de 200 ml de capacidade) bem cheias de
- qualquer tipo de pão esfarelado\* (pode ser com ou sem casca” você decide”
- 100 grs de coco ralado.
- 1 colher de sopa de fermento para bolo.

## Modo de fazer Para Bolo:

Em uma tigela ou batedeira comece batendo os ovos com a margarina e o leite condensado apenas para misturar bem.

2

Em seguida acrescente o pão esfarelado, misturando bem e bata por uns 3 minutinhos até ficar uma mistura cremosa (não indicamos o uso do liquidificador).

3

Agora adicione o coco ralado e misture bem. Depois acrescente o fermento para bolo e misture delicadamente.

4

Despeje a massa do bolo em forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada apenas com manteiga ou margarina de boa qualidade e asse em forno preaquecido 180° por aprox. 25 min. Desenforme levemente morno

# **BOLO ASSADO CREMOSO DE TAPIOCA GRANULADA**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 250 g de tapioca granulada fina.
- 3 xícaras de chá de leite de coco ( 200 ml cada)você pode usar leite de vaca também.
- 4 ovos.
- 1 xícara de chá de açúcar ( 200g).
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina ( 25 g cada).
- 1 lata de leite condensado (395 g).
- 100 g de coco ralado

## **Modo de fazer Para Bolo:**

Em uma tigela comece misturando a tapioca granulada com o leite. Misture bem, cubra e deixe hidratar por 10 minutos, reserve.

**2**

Em outra tigela bata os ovos, com o açúcar e a manteiga por uns 5 minutos.

**3**

Agora adicione o leite condensado, a tapioca já hidratada e o coco e misture bem.

**4**

Agora despeje essa massa em uma forma untada apenas com manteiga ou margarina (nós usamos uma forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura).

**5**

Asse por aproximadamente 40 minutos em forno preaquecido 180°.

**6**

Espere esfriar completamente para desenformar.

Bom apetite!!!



# **BOLO CASEIRO INTEGRAL SEM AÇÚCAR E SEM LEITE**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 2 xícaras de chá de farinha de trigo integral.
- 1 colher de sopa de fermento para bolo ( 20 g).
- 1 colher de chá de canela em pó( opcional).
- 50 ml de água.
- 100 mls de óleo( pode ser o que você mais gostar, nós usamos de Girassol).
- 2 ovos.
- 200 grs de uvas passas sem sementes.
- 2 maçãs grandes picadas( Total de 350 g aprox.).
- 2 bananas nanicas.

# Modo de fazer Para Bolo:

Em uma tigela misture a farinha com o fermento e acanela, reserve.

2

No liquidificador bata os demais ingredientes por aprox uns 2 min.

3

Acrescente essa mistura do liquidificador aos ingredientes secos misturando com uma colher ou fouet até a massa ficar lisa.

4

Despeje a massa em uma forma de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com manteiga ou margarina ou óleo ( conforme seu gosto).

5

Asse em forno preaquecido 180° por 30 min aprox.

Desenforme frio!

Bom apetite!!!!



# **BOLO DE KIPOLENTA DE LIQUIDIFICADOR**

## **COM QUEIJO E COCO**

### **Ingredientes Para o Bolo:**

- 3 ovos inteiros.
- Meia xícara de chá de óleo ( 100 ml).
- 2 xícaras de chá de leite ( 200 ml cada).
- 1 xícara de chá de açúcar ( 200 g).
- 2 xícaras de chá de kipolenta ( ou outra farinha para polenta), 125 g cada xícara.
- 50 g de coco ralado
- úmido adoçado ( ou outro que preferir).
- 100 g de queijo parmesão de boa qualidade
- ralado ou queijo curado.
- 1 colher de sopa de fermento para bolo ( 20g)

### **Modo de fazer Para Bolo:**

# Modo de fazer Para Bolo:

**1**

Adicione todos os ingredientes no liquidificador começando pelos líquidos, menos o fermento.

**2**

Bata por uns 2 minutos.

**3**

Adicione o fermento e misture com uma colher.

**4**

Despeje em forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com manteiga ou margarina ou outra gordura de sua preferência ( nós não polvilhamos a forma, mas você pode fazer como preferir).

**5**

Asse em em forno preaquecido 180° por 30 min aprox

até o bolo ficar douradinho ( o tempo de forno pode variar de acordo com amarca do forno, conservação e limpeza do mesmo).

**6**

Desenforme totalmente frio.

# **BOLO DE CENOURA VULCÃO DE BRIGADEIRO**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 2 ovos.
- Meia xícara de chá de óleo ( 100 ml)
- Meia xícara de chá de água.
- 1 cenoura grande crua picada (150 g).
- 1 xícara de chá de açúcar ( 200g).
- 2 xícara de chá de farinha de trigo ( 250 g no total).
- 1 pitada de sal.
- 1 colher de sopa de fermento para bolo ( 20 g).

# **Ingredientes Para Cobertura:**

- 1 lata de leite condensado ( 395 g).
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó ( 30 g total)
- 1 colher de sopa de manteiga ou margarina ( 25 g).
- 1 caixinha de creme de leite 200 g

# **Modo de fazer Para Bolo:**

1

Comece batendo no liquidificador, os ovos, o óleo, a água, a cenoura e o açúcar. Até ficar completamente dissolvidos.

2

Em seguida despeje essa mistura em uma tigela e acrescente a farinha de trigo e a pitada de sal. Misture bem até a massa ficar homogênea.

3

Por último acrescente o fermento e misture delicadamente.

4

Despeje em forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada apenas com manteiga ou margarina (mas você pode usar outro tipo de gordura de sua preferência e até enfarinhar se assim desejar).

5

Asse em em forno preaquecido 180° por 25 min aprox.

até o bolo ficar douradinho. Desenforme levemente morno e espere esfriar para cobrir com o brigadeiro mole.

Brigadeiro mole:

6

Em uma panela misture o leite condensado com o chocolate e a manteiga. Leve ao fogo médio mexendo sempre até atingir o ponto de brigadeiro macio ( aprox uns 4 minutos depois de começar a ferver).

7

Apague o fogo e adicione o creme de leite mexendo vigorosamente até ficar completamente incorporado ao brigadeiro. Espere esfriar completamente para cobrir o bolo. Decore com chocolate granulado ou outro que preferir.



# **BOLO VULCÃO DE LEITE NINHO**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 2 ovos.
- 1 xícara de chá de açúcar ( 200 g).
- Meia xícara de chá de óleo ( 100 ml)
- 1 xícara de chá de leite ( 200 ml)
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo ( 250 g total).
- 1 xícara de chá de leite em pó ( 100g).
- 1 pitada de sal.
- 1 colher de sopa de fermento para bolo ( 20 g)

## **Cobertura de leite ninho:**

- 1 caixinha de creme de leite de 200g
- 1 lata de leite condensado de 395 g
- 2 xícaras de chá de leite em pó ( 200 g total)

# Modo de fazer Para Bolo:

1

Comece batendo os ovos com o açúcar e o óleo por aproximadamente 2 minutos. Você pode usar batedeira ou liquidificador para esse processo.

2

Depois adicione o leite, a farinha de trigo, o leite em pó e o sal. Misture bem até a massa ficar lisa.

3

Em seguida acrescente o fermento para bolo e misture delicadamente.

4

Despeje em forma de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada apenas com manteiga ( se desejar pode enfarinhar)

# **Modo de fazer Para Bolo:**

**5**

Asse em forno preaquecido 180° por 25 min aprox. Desenforme levemente morno.

## **Cobertura:**

**6**

É só misturar todos os ingredientes.  
Essa cobertura não vai ao fogo.

**7**

Cubra o bolo com a cobertura e decore à gosto.



# **BOLO CASEIRO AMANTEIGADO DA VOVÓ**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 3 claras
- 2 colheres de sopa de açúcar (total 40 g).
- 3 gemas
- 1 xícara de chá de açúcar ( 200g).
- 100 g de manteiga ou margarina com sal
- 1 xícara e meia de leite de coco ( 300 ml total)
- 2 xícaras e meia de farinha de trigo ( 315 g total)
- 1 colher de sopa de fermento para bolo ( 20 g).

## **Modo de fazer Para Bolo:**

# Modo de fazer Para Bolo:

1

Comece batendo as claras na batedeira até atingir o ponto de neve. Depois adicione as duas colheres de sopa de açúcar e bata por mais 1 minuto na velocidade máxima, reserve essas claras para adicionar á massa

2

Agora bata as gemas com o açúcar e a manteiga por aprox 4 minutos na velocidade máxima da batedeira.

3

Em seguida adicione o leite de coco e a farinha de trigo e mexa delicadamente até a massa ficar lisa ( nós usamos um fouet mas , se preferir pode usar a velocidade mínima da batedeira, só não bata muito apenas misture)

# Modo de fazer Para Bolo:

4

Agora acrescente o fermento e misture delicadamente.

5

Por último, agora adicione metade das claras reservadas e misture muito delicadamente com o auxílio do fouet ou um garfo.

Depois acrescente o restante das claras e continue misturando delicadamente.

6

Despeje a massa em forma untada apenas com manteiga

7

Asse em forno preaquecido 180° por aprox 25 min até ficar levemente dourado. Desenforme frio.

# **BOLO CASEIRO DE COCO SEM LACTOSE**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 100 mls de óleo ou 100 g de manteiga ou margarina.
- 1 xícara de chá de açúcar.
- 2 ovos.
- 1 xícara de chá de leite de coco ( 200 ml).
- 1 pitada de sal.
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 50 g de coco ralado.
- 1 colher de sopa de fermento para bolo ( 20 g).

## **Ingredientes Para a Calda:**

- 100 g de açúcar de confeiteiro.

# Modo de fazer Para Bolo:

1

Em uma tigela comece batendo os ovos com o óleo e o açúcar por uns 2 minutos aprox.( pode usa liquidificador ou batedeira).

2

Depois adicione o leite de coco e a farinha de trigo e o sal e misture até a massa ficar lisa.

3

Em seguida acrescente o coco ralado e o fermento e misture delicadamente.

4

Despeje em forma untada apenas com manteiga e asse em forno preaquecido 180° por 25 min aprox. Desenforme levemente morno.

5

Pincele a calda por todo o bolo e polvilhe coco ralado para decorar.

Calda:

6

É só misturar os ingredientes e pincelar o bolo.

Polvilhe coco ralada para decorar.



# BOLO PUDIM

## Ingredientes Para o Bolo:

### Calda:

- 1 xícara de chá de açúcar ( 200 g).
- 150 ml de água em temperatura ambiente.
- 100 ml de água fervente.

### Pudim:

- 3 ovos.
- 1 xícara e meia de chá de leite ( Total de 300 ml).
- 1 lata de leite condensado ( 395 g)

### Bolo:

- 1 ovo.
- Meia xícara de chá de açúcar (100 g)
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina com sal.25 g cada colher.
- Meia xícara de chá de suco de laranja ( 100 ml).
- 1 colher de chá de raspas de casca de laranja.
- 1 xícara de chá de farinha de trigo ( 125 g).
- 1 colher de sobremesa de fermento para bolo ( 10 g).

# **Ingredientes Para o Bolo:**

1

Em uma forma de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura misture o açúcar com a água em temperatura ambiente.

2

Depois leve ao fogo médio, sem mexer, até o caramelo atingir a dor desejada. Em seguida acrescente a água fervente e mexa levemente.

Deixe ferver até o caramelo atingir o ponto de fio leve, pegajoso o suficiente para cobrir o fundo da colher.

3

Retire a forma do fogo, espere esfriar e espalhe o caramelho por toda a forma.

Reserve!

## **Massa do pudim:**

4

Primeiro faça o pudim batendo todos os ingredientes no liquidificador por 1 minuto, reserve.

5

Em uma tigela comece batendo o ovo com a manteiga e o açúcar por 2 minutos na velocidade máxima da batedeira ou com um fouet por uns 4 minutos ( não use liquidificador para fazer esse bolo).

6

Em seguida acrescente o suco de laranja, as raspas da laranja e a farinha de trigo mexa apenas para mistura na velocidade mínima.

7

Adicione o fermento e misture delicadamente. Montagem do bolo pudim:

8

Despeja a massa do pudim na forma caramelizada já fria. Em seguida adicione a massa bolo levemente as colheradas distribuindo o bolo na forma( conforme o vídeo).

9

Depois, coloque água fermentada em uma assadeira maior até a metade da forma aprox.( depende do tamanho da forma).

10

Coloque a forma com o bolo pudim na assadeira com a água fervente. Leve ao forno já preaquecido 200° ( sem cobrir o bolo) por 45 min aprox.

11

Retire do forno, deixe esfriar completamente e leve à geladeira ou ao congelador até ficar completamente gelado para poder desenformar



# **BOLO DE CHOCOLATE BRANCO COM DOCE DE LEITE GALEGA MALUCA**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

### **Calda de caramelo:**

- Meia xícara de chá açúcar (100g).
- 150 ml de água fervente.
- Leite até completar 200 ml de calda.

### **Para a massa:**

- Meia xícara de chá açúcar (100g).
- 2 ovos.
- Meia xícara de chá de óleo( 100ml).
- 200 ml de calda de caramelo( 1xícara de chá). faça a calda e adicione leite até completar 200 ml.
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo( Total de 250 grs).
- 1 pitada de sal.
- 50 g de chocolate branco ralado.
- 1 colher de sopa de fermento para bolo.

## **Para cobertura:**

- 1 lata de leite condensado
- cozido( ou 400 grs de doce de leite).
- Chocolate branco ralado para decorar.

## **Calda:**

1

Comece caramelizando o açúcar em fogo médio. Quando estiver todo derretido adicione a água fervente, misture levemente e deixe ferver até derreter completamente. Espere esfriar.

2

Adicione um pouco de leite até completar 200 ml de calda.

## **Bolo:**

3

Comece batendo o açúcar com os ovos e o óleo por aproximadamente 2 minutos( você pode usar batedeira, liquidificador , fouet ou colher para esse procedimento.

4

Adicione a calda de caramelo, a farinha de trigo e o sal. Misture bem até a massa ficar lisinha.

5

Em seguida adicione o chocolate branco e o fermento para bolo. Misture delicadamente.

6

Despeje a massa em forma untada com manteiga ou margarina

7

Asse em forno preaquecido 180° por 25 min aprox. Desenforme levemente morno.

### **Cobertura e decoração:**

8

Bata o doce de leite na batedeira até ficar mais cremoso ou misture bem com um garfo.

9

Cubra o bolo com o doce de leite e polvilhe com chocolate branco.

# **BOLO FOFINHO DE NATA**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 3 ovos.
- 1 xícara de chá de açúcar( 200 gr).
- 200 gr de nata ou 1 lata de creme de leite sem soro.
- 2 colheres de sopa bem cheias de manteiga ou margarina( 50 gr).
- 1 colher de sopa de essência de baunilha.
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo( Total 250 gr).
- 1 colher de sopa de fermento para bolo( 20 gr).

## **Modo De Fazer Para o Bolo:**

1

Na batedeira comcece batendo os ovos com o açúcar por 5 minutos na velocidade máxima.

2

Agora adicione a nata, a manteiga e a essênciia de baunilha e bata por mais 1 minuto.

3

Agora adicione a farinha de trigo  
peneirada e misture com a ajuda de um  
fouet até a massa ficar lisa.

4

E por último acrescente o fermento para  
bolo e misture delicadamente.

5

Despeje em forma de furo central de 20  
cm de diâmetro por 8 cm de diâmetro  
untada com manteiga apenas.

6

Asse em forno preaquecido 180° por 25  
min aprox. Desenforme levemente  
morno. Quando estiver frio polvilhe com  
açúcar de  
condeiteiro



# **BOLO MOLE PEGA OU ENGORDA MARIDO**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

### **Para o bolo:**

- 4 ovos.
- 3/4 de xícara de chá de açúcar ( 150 g).
- 3 colheres de sopa de margarina ( 75 g).
- 2 xícaras de chá de leite ( 400ml no total).
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo sem fermento ( 250 g no total).
- 2 xícaras de chá de leite de coco ( 400 ml no total).
- 1 lata de leite condensado (395 g).

### **Para a cobertura:**

- 1 lata de leite condensado.
- 1 colher de sobremesa de margarina ( 20 g).
- 1 gema de ovos passada pela peneira.
- Coco ralada à gosto para decorar o bolo

# Modo de fazer Para o Bolo:

## Para o bolo:

1

É só bater todos os ingredientes no liquidificador até ficar uma mistura homogênea. Se não couber todo no seu liquidificador pode bate em duas vezes e depois misturar tudo em uma tigela ou misturar tudo em uma tigela conforme fizemos no vídeo abaixo.

2

Depois de tudo batido é só despejar tudo em forma de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura untada com margarina ou manteiga e assar em forno preaquecido 180° por 1 hora aproximadamente. Desenforme totalmente frio.

## Cobertura:

3

Misture todos os ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre. Após fervura cozинhe por mais 2 ou 3 minutos. Espere esfriar para cobrir o bolo e polvilhe com coco ralado.

# **BOLO FOFÍSSIMO DE NUTELLA E CHOCOLATE**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 1 xícara de chá de açúcar ( 200 g).
- Meia xícara de chá de óleo de sua preferência ( ou 200 g de manteiga ou outra gordura).
- 2 ovos.
- 3 colheres de sopa bem cheias de Nutella( Total 150 g).
- 1 xícara de chá de leite ( 200ml).
- 50 g de chocolate em pó 50% cacau ( 3 colheres de sopa).
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo ( Total de 250 g).
- 1 pitada de sal.
- 1 colher de sopa de fermento para bolo ( 20 g)

## **Ingredientes Para a Cobertura:**

- 200 g de Nutella.
- Avelãs à gosto.

# **Modo de Fazer Para o Bolo: Bolo:**

**1**

Comece batendo em uma tigela o açúcar com o óleo e os ovos, por aproximadamente 2 minutos. Pode usar a batedeira ou liquidificador.

**2**

Depois acrescente a Nutella, o chocolate e o leite e misture bem até completa dissolução.

**3**

Em seguida adicione a farinha de trigo e o sal. E misture até a massa ficar lisa.

**4**

Por último acrescente o fermento para bolo e misture delicadamente.

**5**

Despeje em forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura ( nós untamos apenas com margarina 80% lipídeos , mas se você quiser pode enfarinhar também).

6

Asse em forno preaquecido 180° por 30 min aprox. ( esse bolo cresce muito e fica bem leve ).

7

Desenforme levemente morno e espere esfriar para decorar. Sugestão de cobertura e decoração

8

Espalhe Nutella sobre o bolo e decore com avelãs. É um bolo saboroso, leve e super fácil de fazer.



# **BOLO CASEIRO NATURAL DE MARACUJÁ**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

### **Massa do bolo:**

- 1 xícara de chá de açúcar (200g).
- 2 ovos.
- Meia xícara de chá de óleo (100 ml ou 100 g de óleo)
- Meia xícara de chá de suco concentrado ou polpa de maracujá( 100 ml).
- Meia xícara de chá de leite (100 ml).
- 1 pitada de sal.
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo (250g)
- 1 colher de sopa de fermento para bolo ( 20 g).

### **Cobertura:**

- 1 lata de leite condensado (395 g).
- 50 ml de suco concentrado ou polpa de maracujá.

# Como Fazer Para o Bolo:

1

Em uma tigela comece batendo o açúcar com os ovos e o óleo por 2 minutos( pode usar fouet, batedeira, liquidificar ou colher para esse processo).

2

Em seguida adicione o leite, o suco de maracujá, o sal e a farinha de trigo e misture bem até a massa ficar lisa.

3

Por último acrescente o fermento para bolo e mistura delicadamente.

4

Despeje em forma untada com margarina e asse em forno preaquecido por 25 min aprox. até o bolo ficar levemente dourado.

5

Desenforme levemente morno e espere esfriar paracobrir.

## Cobertura:

6

É só misturar o suco com o leite condensado e levar ao congelador por uns 10 minutinhos. Depois é só cobrir o bolo e decorar à gosto. Aqui usamos umas sementinhas de maracujá.



# **BOLO FLOCÃO DE MILHO**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

- 2 xícaras de chá de leite de sua preferência( total de 400 mls).
- 2 ovos.
- 100 ml de óleo( ou 100 g de uma gordura de sua preferência).
- 1 xícara de chá de açúcar ( 200 g).
- 100 grs de queijo de boa qualidade ( queijo de sua preferência).
- 2 xícaras de chá de flocão de milho( total de 230 grs).
- 50 grs de coco ralado.
- 1 colher de sopa de fermento químico( para bolo).

## **Modo De Fazer Para o Bolo:**

1

Bata todos os ingredientes no liquidificador por uns 2 minutos, menos o coco e o fermento. Por último adicione o coco e bata apenas para misturar.

2

Com o liquidificador desligado, misture o fermento com o auxílio de uma colher.

3

Despeje em forma de furo central, 22 cm de diâmetro, untada e polvilhada( pode polvilhar com maisena, farinha de arroz ou farinha de trigo). Asse em forno 180° por 30 min aprox. até ficar bem douradinho.

Desenforme levemente morno



# **BOLO CASEIRO TORTA CARAMELADA DE BANANA**

## **Ingredientes Para o Bolo:**

### **Para a banana caramelada da massa:**

- Meia xícara de chá de açúcar cristal( 100 g).
- 1 xícara de chá de água fervente ( 200 ml).
- 3 bananas prata em cubos.

### **Para caramelizar e forrar a forma**

- Meia xícara de chá de açúcar (100 g).
- Meia xícara de chá de água (100 ml).
- 3 bananas em rodelas.

## **Para a massa do bolo:**

- 2 ovos.
- Meia xícara de chá de óleo( 100ml).
- Meia xícara de chá de açúcar (100 g).
- Meia xícara de chá de leite(100 ml).
- 1 pitada de sal.
- 1 colher de sobremesa de essência de baunilha( 5 ml).
- 1 receita de banana caramelada em calda.
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo( Total de 250 g).
- 1 colher de sopa de fermento para bolo ( 20 g)

## **Modo de fazer:**

## Para a banana caramelada em calda:

1

Comece caramelizando o açúcar em uma panela até ficar totalmente derretido. Dica: não mexa com colher, apenas balance a panela levemente até todo o açúcar derreter.

2

Em seguida, adicione a água fervente de deixe ferver por 2 minutos ou até todo o açúcar formar uma calda.

3

Agora adicione as bananas em cubos, mexa delicadamente e deixe ferver por mais uns 2 minutos. Espere esfriar totalmente para incorporar a massa do bolo.

## **Para caramelizar e forrar a forma:**

**4**

Em uma forma de furo central de 20 cm de diâmetro por 8 de altura misture meia xícara de açúcar com meia xícara de água.

Depois leve ao fogo até atingir a cor e espessura de caramelo. Dica: como o caramelo

começa de forma irregular você deve girar a forma para homogeneizar o caramelo e não mexer com uma colher para não cristalizar.

**5**

Desligue o fogo e aguarde ficar morna para forrar o fundo da forma com as bananas em rodelas. Depois de forrar, espere esfriar completamente e unte as laterais e centro da forma com margarina, reserve.

## **Para a massa do bolo:**

6

Em uma tigela comece batendo os ovos com o açúcar e o óleo até ficar esbranquiçado. Aprox. 2 minutos. Pode usar batedeira, fouet, colher de pau e etc.

7

Depois adicione o leite, a essência, o sal e a farinha de trigo e misture tudo até ficar homogêneo.

8

Em seguida acrescente a banana caramelada em calda e o fermento. Mexa delicadamente.

9

Despeje na forma caramelada e forrada com as bananas e asse em forno preaquecido 180° por aprox 25 min até o bolo ficar dourado. Desenforme o bolo ainda morno meio quente. Para o bolo não grude na forma.

# **BOLO GELADO DE COCO**

## **INGREDIENTES PARA A MASSA:**

- 5 ovos clara e gema separadas
- 2 xícaras de açúcar peneiradas
- 1 xícara de leite comum
- 2 xícaras de farinha de trigo  
peneiradas
- 1 colher de sopa de fermento  
peneirado

## **PARA A CALDA:**

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro de leite de coco de 200 ml
- 1 xícara de 200 ml de leite
- 1 pacote de coco ralado de 50 gramas

## **Modo de fazer:**

## ✓MODO DE PREPARO:

1°- Na batedeira coloque as 5 claras e bata em neve, depois acrescente as gemas uma a uma e continue batendo, em seguida coloque o açúcar peneirado sempre batendo.

2°- Depois acrescente o leite, e por último a farinha de trigo misturada com o fermento e peneiradas, coloque em uma forma untada com margarina e farinha de trigo, eu usei uma forma de 25x35 retangular!

3°- Leve ao forno pré aquecido a 180°graus, por aproximadamente 30 minutos ou até o garfo sair limpo e estiver dourado! Corte em pedaços quadrados ainda quente ou morno!

✓ PARA A CALDA: 1°- Misture o leite condensado, o coco ralado, o leite e o leite de coco e mexa até incorporar( não vai ao fogo) depois jogue essa mistura em cima de todo o bolo ainda quente.

2°- Leve a geladeira por umas 2 a 3 horas até gelar ( você pode colocar cada pedaço embrulhado em papel alumínio ) fica muito bom também!



# BOLO DE QUIJADINHA

## ✓ PARA A CALDA:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água

## • ✓ PARA O BOLO:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 7 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 100 g de coco ralado úmido e adoçado
- 4 ovos

## Modo de fazer:

## ✓ MODO DE PREPARO:

1°- Em uma panela, coloque o água junto com o açúcar. Deixe cozinhar em fogo baixo até caramelizar.

2°- Coloque a calda em uma forma de furo central e reserve. No liquidificador, coloque todos os ingredientes da massa e bata bem até obter uma mistura homogênea.

3°- Transfira o conteúdo do liquidificador para a forma caramelizada. Leve para assar em forno preaquecido a 180° C por aproximadamente 40 minutos ou até dourar. Diferente do pudim, não precisa assar em banho-maria!

4°- Depois que retirar do forno, espere amornar para desenformar e leve para a geladeira por 4 horas. Se quiser dar um toque extra, salpique coco ralado depois que estiver desenformado.

# BOLO DE MAIZENA

## ✓ INGREDIENTES:

- 250g de Maizena
- 250g de fubá
- 250g de açúcar
- 250ml de leite
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de fermento químico em pó

## Modo de fazer:

## ✓MODO DE PREPARO:

1°- No liquidificador, bata os ovos e o açúcar por 1 minuto. Vá colocando aos poucos, o leite, manteiga, fubá e amido de milho. Continue batendo a massa fica bem homogênea.

2°- Por último coloque o fermento e mexa delicadamente até misturar tudo. Despeje em uma forma untada com margarina e enfarinhada com fubá. Leve para assar em forno preaquecido, 240°C, por cerca de 35 a 40 minutos.



# BOLO DE MACAXEIRA RALADA

## ✓ INGREDIENTES:

- 500 g mandioca ralada (crua)
- 1 e 1/2 xícaras (chá) açúcar (270g)
- 2 colheres (sopa) de manteiga (40g)
- 2 ovos
- 1 garrafinha de leite de coco (200 mL)

## Modo de fazer:

## ✓MODO DE PREPARO:

1°- Numa tigela grande, junte o açúcar, os ovos e a manteiga. Misture bem até dissolver o açúcar e adicione o leite de coco.

2°- Por último acrescente a mandioca ralada e misture até que fique bem homogêneo. OBS: A massa fica um pouco mole por não levar farinha de trigo.

3°- Despeje numa forma untada com manteiga. Leve para assar em forno preaquecido, 180C°, por cerca de 50 minutos. Espere amornar, desenforme e sirva.



# BOLO DE FUBA CREMOSO

## ✓ INGREDIENTES:

- 2 copos (americano) de açúcar
- 1 copo (americano) de fubá
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 copos de leite
- 1 pacote de 50 g de queijo ralado
- 1 colher (sopa) de fermento

## Modo de fazer:

## ✓MODO DE PREPARO:

Bata tudo no liquidificador. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.



**QUANDO FIZER  
ALGUMA RECEITA  
MANDE NO NOSSO  
INSTAGRAM**