

# MASSAS INCRÍVEIS



**AS MELHORES RECEITAS DE  
MASSAS PARA BOLO**

# SUMÁRIO

<b>PÃO DE LÓ .....</b>	<b>03</b>
<b>GENOISE.....</b>	<b>04</b>
<b>CHIFFON.....</b>	<b>06</b>
<b>AMANTEIGADA .....</b>	<b>08</b>
<b>CHOCOLATE .....</b>	<b>09</b>
<b>AMANTEIGADO DE CHOCOLATE .....</b>	<b>11</b>
<b>CHIFFON DE LARANJA .....</b>	<b>14</b>
<b>LEITE NINHO .....</b>	<b>16</b>
<b>PÃO DE LÓ SEM GORDURA .....</b>	<b>17</b>
<b>CHOCOLATE DE LIQUIDIFICADOR .....</b>	<b>18</b>
<b>RED VOLVET ORIGINAL .....</b>	<b>19</b>
<b>PÃO DE LÓ MARACUJA .....</b>	<b>22</b>
<b>PÃO DE LÓ PROFISSIONAL .....</b>	<b>23</b>
<b>NOZES .....</b>	<b>24</b>
<b>CENOURA .....</b>	<b>25</b>
<b>BRIGADEIRO .....</b>	<b>26</b>
<b>PRESTÍGIO .....</b>	<b>28</b>
<b>FORMIGUEIRO .....</b>	<b>29</b>
<b>CHOCOLATE COM CAFÉ .....</b>	<b>31</b>
<b>CHOCOLATE MEIO AMARGO .....</b>	<b>33</b>



# Pão de Ló

---

## INGREDIENTES

- **4 ovos**
- **2 copos (americanos) de farinha de trigo**
- **2 copos (americanos) de açúcar**
- **1 copo (americano) de leite quente**
- **1 colher (sopa) de fermento**

## MODO DE PREPARO

**1º - Bata as claras em neve e acrescente o açúcar**  
Depois, acrescente as gemas e misture tudo muito bem.

**2º- Coloque a farinha de trigo e, em seguida, o fermento**

**3º - Por último, acrescente o leite quente**  
Coloque em uma forma untada e enfarinhada, depois leve para assar ao forno 180 °C por 30 a 40 minutos.



# Genoise

---

## INGREDIENTES

- 7 ovos em temperatura ambiente
- 200 gramas de açúcar
- 1 colher de chá de sal
- 200 gramas de farinha de trigo peneirada
- 60 gramas de manteiga
- 2 colheres de chá de baunilha

## MODO DE PREPARO

**1º- Aqueça os ovos com açúcar e coloque-os na batedeira. Bata bem até que a mistura fique leve e fofa.**

**2º - Enquanto isto, derreta a manteiga no microondas, espere amornar e junte a baunilha.**



---

## **MODO DE PREPARO**

**3º - Vá peneirando a farinha por cima e mexa com uma espátula, dobrando a massa de baixo para cima, sem mexer muito, tomando cuidado para não afundar a massa.**

**4º - Por fim coloque um pouquinho da massa na manteiga derretida, misture bem e junte tudo com a massa, misturando cuidadosamente mais um pouco, para incorporar.**

**Distribua nas formas e leve ao forno por aprox. 25 minutos.**



# Chiffon

---

## INGREDIENTES

- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2/3 de xícara de água morna
- 3/4 de xícara de óleo
- 6 gemas
- 1 colher (sopa) de essência ou extrato de baunilha
- Claras em neve
- 7 claras
- 1/3 de xícara de açúcar
- 1 colher (sopa) de caldo de limão

## MODO DE PREPARO

**1º - Misture os ingredientes secos peneirados: farinha, açúcar, fermento e sal.**





---

## **MODO DE PREPARO**

**2º - Depois, misture os ingredientes líquidos: água, essência, gemas e óleo. Na batedeira, misture os ingredientes secos e líquidos e bata por 2 minutos.**

**3º- Bata as claras em neve com o açúcar e o caldo de limão.**

**4º - Depois, misture as claras em neve delicadamente na massa.**

**5º - Leve ao forno médio e preaquecido por 40 minutos.**



# Amanteigada

---

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 180 gramas manteiga
- 1 xícara de leite
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

**1º - Bata as claras em neve e reserve. Na batedeira, adicione os ovos, açúcar e a manteiga.**

**2º - Bata até ficar um creme. Acrescente a farinha de trigo e o leite até ficar uma massa homogênea.**

**3º - Acrescente as claras em neve delicadamente e o fermento**  
**Leve ao forno por cerca de 40 minutos**





# Chocolate

---

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de água morna
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

**1º;Em um recipiente coloque os ovos e bata por aproximadamente 5 minutos, ou até que eles aumentem o volume e comecem a esbranquiçar.**



---

## **MODO DE PREPARO**

**2º - Acrescente o açúcar aos poucos sem parar de bater até atingir uma consistência de creme, e então acrescente o óleo e bata novamente até a mistura ficar homogênea.**

**3º - Acrescente o chocolate em pó e a água morna sempre intercalando os dois e batendo. Adicione a farinha aos poucos peneirando e misture.**

**4º - Por último adicione o fermento em pó, a essência de baunilha, e incorpore levemente à massa. Coloque a massa em uma forma untada e polvilhada chocolate em pó e leve para assar em forno médio pré aquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos**



# Amanteigada de Chocolate

---

## INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 pitada de sal
- 200g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
- 250g de açúcar
- 1/2 xícara de chocolate em pó (se quiser branca basta tirar o chocolate em pó)
- 1 xícara de farinha de trigo peneirada
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

**1º - Separe as claras das gemas. Coloque as 6 claras na batedeira, coloque uma pitada de sal e bata em velocidade máxima até ficarem em neve. Retire as claras e as reserve em um recipiente a parte.**



---

## **MODO DE PREPARO**

**2º - No mesmo bowl da batedeira, não é necessário lavar. Coloque as 6 gemas e o açúcar. Bata em velocidade alta até as gemas dobrarem de tamanho e formar um creme claro.**

**3º - Acrescente 1/2 xícara de chocolate em pó e a manteiga sem sal e em temperatura ambiente. Bata por mais 5 minutos em velocidade máxima.**

**4º - Desligue a batedeira, então acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó. Bata só mais um pouquinho, em velocidade baixa, para incorporar a farinha.**



---

## **MODO DE PREPARO**

**5º - Adicione as claras batidas à massa e incorpore. Desligue a batedeira e coloque nas formas untadas.**

**6º - Leve ao forno pré aquecido a 180°C, até dourar. Após 30-40 minutos, faça o teste do palito.**



# Chiffon de Laranja

---

## INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 xícara das de chá de açúcar
- 100 ml de suco de laranja quente
- 1 ¼ de xícara das de chá de Farinha de Trigo
- 3 colheres das de sopa de maizena
- 2 colheres das de sopa de óleo
- 1 colher das de sopa de Fermento em Pó

## MODO DE PREPARO

Bater na batedeira os ovos e o açúcar até dobrar de volume. Acrescentar o suco de laranja e bater em velocidade média da batedeira. Misturar delicadamente a farinha de trigo e a maizena. Acrescente por último o óleo e o fermento.





---

## **MODO DE PREPARO**

**Asse a massa em três formas bem untadas e enfarinhadas de tamanhos diferentes (25, 20 e 10 cm). Leve para assar em forno médio 180°C por aproximadamente 40 minutos**



# Leite Ninho

---

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xicaras de açúcar
- 3 xicaras de farinha de trigo
- 4 colheres de margarina
- 3 colheres de sopa de leite ninho
- 300 ml de leite integral
- 1 colher de sopa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Comece batendo os ovos, acrescente o açúcar e bata bem. Acrescente o leite e bata mais um pouco. Adicione a margarina, o leite em pó, deixe misturar e já desligue. Em uma tigela funda, coloque a farinha peneirada, o fermento em pó e despeje a mistura em cima mexendo delicadamente. Asse em uma forma aro 20, em forno pré-aquecido à 180°C.



# Pão de Ló sem Gordura

---

## INGREDIENTES

- 6 ovos
- 6 colheres de sopa de açúcar refinado
- 6 colheres de sopa de trigo peneirada
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal

## MODO DE PREPARO

Na batedeira, coloque 6 claras e uma pitada de sal e bata até o ponto de neve. Adicione o açúcar nas claras em neve aos poucos. Adicione as gemas uma a uma e bata até que tudo fique bem misturado. Fora da batedeira, junte a farinha de trigo e o fermento, misturando delicadamente até que todos os ingredientes tenham se misturado. Coloque em uma forma redonda de 30cm de diâmetro e asse em forno médio (180°C) por aproximadamente 20 minutos.



# Chocolate de Liquidificador

---

## INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha trigo
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 1 xícara de chá de leite morno
- 4 colheres de sopa de manteiga sem sal (em temperatura ambiente)
- 1 colher de sopa de fermento em pó

## MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador (exceto o fermento em pó) até obter uma massa homogênea. Coloque o fermento em pó e dê uma batidinha rápida, apenas para incorporar o fermento na massa. Agora é só assar a massa em uma forma redonda de 20cm x 10cm, forno médio pré-aquecido à 180°C.



# Red Velvet Original

---

## INGREDIENTES

- **1 e 1/2 xícara de farinha de trigo orgânica**
- **1 colher de chá rasa de bicarbonato de sódio**
- **1 pitada de sal**
- **2 colheres de sopa bem rasas de cacau em pó**
- **5 beterrabas pequenas**
- **2 colheres de chá de vinagre de arroz**
- **2 colheres de sopa de suco de limão**
- **8 colheres de sopa (100g) de manteiga sem sal em temperatura ambiente**
- **1 xícara de açúcar**
- **2 ovos**
- **1 colher de chá de extrato de baunilha**
- **1/2 xícara de iogurte natural sem açúcar**



---

## **MODO DE PREPARO**

**1º - Coloque todos os ingredientes secos em uma tigela, misture e reserve. Pegue as beterrabas descascadas e picadas e coloque no liquidificador com 1 ou 2 copos de água.**

**2º - Bata até obter uma pasta homogênea. Peneire o suco de beterraba e coloque em uma panela, em fogo médio, por aproximadamente 15 minutos (ou até sobrar só  $\frac{3}{4}$  de xícara de suco na panela). Deixe esfriar....**

**3º - Depois de frio, acrescente o vinagre de arroz e o suco de limão ao suco de beterraba e reserve.**





---

## **MODO DE PREPARO**

**4º - Bata a manteiga com o açúcar, mas vá adicionando o açúcar aos poucos e bata até obter um creme fofo e claro.**

**5º - Continue batendo e acrescente um ovo de cada vez, esperando que cada um deles se misture completamente à massa. Por fim, adicione a baunilha e o iogurte e pare de bater. Junte essa massa aos ingredientes secos e misture.**

**6º - Junte o suco de beterraba a essa massa e misture. Coloque para assar em uma forma untada e enfarinhada de 23cm, em forno préaquecido a 180° C por aproximadamente 35 minutos.**



# Pão de Ló de Maracujá

---

## INGREDIENTES

- 6 gemas
- 250g de margarina ou manteiga
- 3 copos de requeijão de açúcar
- 1 copo de requeijão de suco natural de maracujá (½ de suco, ½ de água)
- 3 copos de requeijão de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 copo de requeijão de amido de milho
- 6 claras em neve

## MODO DE PREPARO

Bata as gemas com a margarina e o açúcar até ficar um creme cremoso e clarinho Acrescente o suco de maracujá, a farinha, o fermento e o amido. Por último, incorpore as claras em neve. Assar em uma forma untada e enfarinhada de 30cm, em forno pré-aquecido a 180° C.



# Pão de Ló Profissional

---

## INGREDIENTES

- 8 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento (250g)
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar (250g)
- Essência de baunilha a gosto

## MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata os ovos até dobrar de volume. Com a batedeira na velocidade mínima, acrescente a farinha de trigo e o açúcar, aos poucos. Por último, adicione a essência de baunilha a gosto e bata para misturar. Asse em forno médio pré-aquecido até dourar.



# Nozes

---

## INGREDIENTES

- 6 ovos
- 1 xícara de chá de óleo
- 1/2 xícara de chá de água
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento
- 1 colher de chá de essência de nozes
- 1/2 xícara de chá de nozes
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, com o óleo, a água, o açúcar, a essência e as nozes. Em uma vasilha, acrescente na mistura batida a farinha de trigo e o fermento peneirado. Coloque a massa em duas formas de 25cm untadas e enfarinhadas e leve para assar em forno médio pré-aquecido a 180°C



# Cenoura

---

## INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 2 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 3 cenouras médias
- 2 xícaras de açúcar

## MODO DE PREPARO

Comece cortando a cenoura em pedaços pequenos os ralando. Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o fermento em pó. Por último adicione o fermento e misture levemente. Leve para assar em forno médio pré-aquecido, por cerca de 40 minutos.





# Brigadeiro

---

## INGREDIENTES

- **4 ovos**
- **1 e ½ xícaras de açúcar**
- **1 copo de iogurte natural integral**
- **½ xícara de chá de óleo**
- **½ xícara de chocolate em pó**
- **2 xícaras de chá de farinha de trigo**
- **1 colher de café de bicarbonato de sódio**
- **1 colher de sobremesa de fermento em pó**

## MODO DE PREPARO

**Com uma batedeira de mão ou com um fouet, bata os ovos inteiros e 1 ½ xícara de chá de açúcar por alguns minutos até o creme ficar claro e aumentar o volume, (essa aeração dos ovos vai garantir que seu bolo fique bem fofinho).**





---

## **MODO DE PREPARO**

**Junte 1 copo de iogurte natural integral e ½ xícara de chá de óleo, com ½ xícara de chocolate em pó e bata por mais 30seg, até misturar tudo.**

**Agora acrescente 1 colher de café rasa de bicarbonato de sódio, 1 colher de sobremesa de fermento em pó, as 2 xícaras de chá de farinha de trigo e bata em velocidade baixa, delicadamente apenas até a massa ficar homogênea.**

**Coloque em uma forma retangular já untada e enfarinhada de 34cm x 25cm. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por aproximadamente 30minutos**



# Prestigio

---

## INGREDIENTES

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

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o leite, por 3 minutos, ou até que a mistura fique esbranquiçada, Reserve. Em um recipiente misture o açúcar, a farinha de trigo, o fermento, o chocolate e o coco ralado a gosto. Junte à mistura do liquidificador, pouco a pouco, mexa até que a massa fique consistente Leve ao forno médio, pré-aquecido em 180°C , por cerca de 35 minutos, ou até que ao enfiar um palito ele saia limpo.



# Formigueiro

---

## INGREDIENTES

- **4 ovos**
- **3/4 xícaras (chá) de açúcar cristal**
- **1 colheres (sopa) de margarina**
- **1 xícara (chá) de leite**
- **3 xícaras (chá) de farinha de trigo**
- **1 colher (sopa) de fermento químico**
- **50 gramas de granulado de chocolate**

## MODO DE PREPARO

**Na batedeira, bata as claras em neve. Continue batendo e acrescente as gemas, uma a uma, o açúcar e 2 colheres (sopa) de margarina. Bata até obter uma mistura cremosa. Acrescente 1 xícara (chá) de leite aos poucos, intercalando com a farinha.**



---

## **MODO DE PREPARO**

**Desligue a batedeira, misture o fermento e o chocolate granulado manualmente. Coloque em uma forma de 25cm untada com margarina e enfarinhada. Asse no forno, pré-aquecido a 200° C, por aproximadamente 35 minutos ou até que, espetando um palito, ele saia seco.**



# Chocolate com Café

---

## INGREDIENTES

- **3 ovos**
- **1 e ½ xícara (chá) de Açúcar**
- **2 xícaras (chá) de Farinha de Trigo**
- **1 xícara (chá) de Chocolate em pó**
- **½ xícara (chá) de Leite**
- **½ xícara (chá) de Café passado (BEM FORTE)**
- **¼ xícara (chá) de Manteiga (derretida)**
- **½ colher (sopa) de Fermento Químico**
- **½ colher (sopa) de Bicarbonato de Sódio**

## MODO DE PREPARO

**Em uma tigela misture os ingredientes úmidos (ovos, manteiga, leite, café), junte o açúcar e misture até dissolver bem. .**



---

## **MODO DE PREPARO**

**Adicione o chocolate em pó, a farinha de trigo e misture bem até ficar uma massa homogênea. Junte o fermento e o bicarbonato e misture bem. Transfira a massa para uma forma (23cm) untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente de 40 minutos ou até fazer o teste do palito e ele sair limpo**





# Chocolate Meio Amargo

---

## INGREDIENTES

- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de leite

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata todos os ingredientes até obter uma mistura lisa. Para assar coloque em 2 formar de 21cm já untadas e enfarinhadas e leve forno pré-aquecido em 180°C por aproximadamente 30 minutos.