

Bolo caseiro

John sabores

Ingredientes : 100gm de açúcar / 4 colher de manteiga / 3 ovos / 400ml de leite / 200gm de farinha de trigo / 2 colher de fermento / 1 colher de essênci a de baunilha.

Modo de fazer 1: Começa por ligar o forno e ontar a forma com farinha e manteiga e pega em uma tigela e bata a manteiga e o açúcar , em seguida adicione os ovos e bata até ficar homogéneo.

2 : Agora adicione o leite e a farinha e bata muito bem, depois coloque a essênci a e o fermento e misture muito bem.

3 : Depois coloque a massa na forma e leve para o forno durante 45 a 50min.

4 : Depois de sair deixa esfriar, come bem que vaz Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Bolo de coco**John sabores**

Ingredientes : 100gm de açúcar / 4 colher de manteiga / 3 ovos / 400ml de leite / 200gm de farinha de trigo / 2 colher de fermento / 1 colher de essência de baunilha / 200gm de coco ralado / 1 lata de leite condensado.

Modo de fazer 1: Começa por ligar o forno e onta a forma com farinha e manteiga, e pega em uma tigela e bata a manteiga e o açúcar , em seguida adicione os ovos e bata até ficar homogéneo.

2 : Agora adicione o leite e a farinha e bata muito bem, depois coloque a essência e o fermento e misture muito bem.

3 : Depois coloque a massa na forma e leve para o forno durante 45 a 50min.

4 : Depois de sair deixa esfriar e dispeja o leite por cima e purvilha o coco por cima, e a seguir come bem que vaz Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Bolo de ginguba

John sabores

Ingredientes : 100gm de açúcar / 4 colher de manteiga / 3 ovos / 400ml de leite / 200gm de farinha de trigo / 2 colher de fermento / 1 colher de essência de baunilha / 300gm de gingubas já discascadas / 1 lata de leite condensado.

Modo de fazer 1: Começa por ligar o forno e onta a forma com farinha e manteiga, e pega em uma tigela e bata a manteiga e o açúcar , em seguida adicione os ovos e bata até ficar homogéneo.

2 : Agora adicione o leite e a farinha e bata muito bem, depois coloque a essência e o fermento e misture muito bem.

3 : Depois coloque a massa na forma e leve para o forno durante 45 a 50min.

4 : Depois de sair deixa esfriar e Barra com o leite e purvilha as gingubas por toda parte do bolo, e aseguir come bem que vaz Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Bolo de chocolate

John sabores

Ingredientes : 100gm de açúcar / 4 colher de manteiga / 3 ovos / 400ml de leite / 200gm de farinha de trigo / 2 colher de fermento / 1 colher de essência de baunilha / 200gm de chocolate em pó / 200gm de chocolate derretido.

Modo de fazer 1: Começa por ligar o forno e onta a forma com farinha e manteiga, e pega em uma tigela e bata a manteiga e o açúcar , em seguida adicione os ovos e bata até ficar homogéneo.

2 : Agora adicione o leite e a farinha e o chocolate em pó e bata muito bem, depois coloque a essência e o fermento e misture muito bem.

3 : Depois coloque a massa na forma e leve para o forno durante 45 a 50min.

4 : Depois de sair deixa esfriar barra com chocolate derretido e purvilha com pirpiras de chocolate, e aseguir come bem que vaz Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Bolo Rei

John sabores

Ingredientes : 300ml de leite / 3 colher de fermento biológico / 2 ovos / 100gm de açúcar / 900gm de trigo / 3 colher de manteiga / 200gm de açúcar / 50gm coco ralado / vários frutos secos.

Modo de fazer 1: Começa por ligar o forno e pegar em uma tigela normal e coloque o leite o fermento e misture, em seguida acrescente os ovos e o leite e misture muito bem durante 30 segundos.

2 : Agora adiciona a farinha de trigo aos poucos e misture muito bem e deixa a massa descansar durante 20 min.

3 : Depois de discançar sova a massa e faça um bolinha grande corta ao meio e coloca todos os frutos secos por cima, e em seguida leve ao forno durante 45min.

4 : depois de sair, ja sabes a dica come bem que vaz Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Bolo pudim**John sabores**

Ingredientes : 2 latas de leite condensado / 6 ovos / 1ml de água.

Modo de fazer 1: começa por pegar em uma tigela e misture o leite e os ovos mistura muito bem.

2 : Em seguida coloque a água em uma panela e coloque no fogo.

3 : Agora despeja a mistura na forma e coloca na água e deixar ferver durante 2horas.

4 : Depois de fever disenforma e leva no frize , e em seguida come bem que vaz Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Bolo de ananás

John dabores

Ingredientes : 100gm de açúcar / 4 colher de manteiga / 3 ovos / 400ml de leite / 200gm de farinha de trigo / 2 colher de fermento / 1 colher de essência de baunilha / 1 ananás já cortado em rodelas / 200gm de açúcar.

Modo de fazer 1: Começa por ligar o forno e pega em uma tigela e bata a manteiga e o açúcar , em seguida adicione os ovos e bata até ficar homogéneo.

2 : Agora adicione o leite e a farinha e bata muito bem, depois coloque a essência e o fermento e misture muito bem.

3 : Depois onta a forma com caramelo de açúcar e as rodelas de ananás e coloca a massa e leva ao forno durante 45min.

4 : Depois de sair do forno tira da forma já quente e com muito cuidado, agora coloque no fixe e come bem que vaz Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Cupcake caseiros

John sabores

Ingredientes : 100gm de açúcar / 4 colher de manteiga / 3 ovos / 400ml de leite / 200gm de farinha de trigo / 2 colher de fermento / 1 colher de essência de baunilha / chocolate derretido / 1 colher de pirpiras.

Modo de fazer 1: Começa por ligar o forno e ontar as formas com farinha e manteiga e pega em uma tigela e bata a manteiga e o açúcar , em seguida adicione os ovos e bata até ficar homogéneo.

2 : Agora adicione o leite e a farinha e bata muito bem, depois coloque a essência e o fermento e misture muito bem.

3 : Depois coloque a massa nas formas e leve para o forno durante 45 a 50min.

4 : Depois de sair deixa esfriar e faça a decoração ao seu jeito com um saco pastileiro, e depois come bem que vaz Amar.

João Baptista CACHIoMBO



Bolo Chiffon

John sabores

Ingredientes : 6 ovos separa agemas das claras / 100gm de Açúcar / 100gm de farinha de trigo / 3 colher de Maizena / 5 colher de óleo / 1 colher de essência de baunilha / 2 colher de fermento / 150ml de leite.

Modo de fazer : começa por ligar o forno e em seguida pega uma tigela e bata as claras com o açúcar até esbranquissar , depois adicione o leite e volta a bater.

2 : Agora adicione a farinha e a maizena aos poucos e bata durante 2min.

3 : Agora pega uma outra tigela e bata as claras até ficar bem firme.

4 : Agora folta para a massa e adicione a essência e o fermento e misture devagar com uma colher de pau.

5 : Em seguida adicione as claras na massa e misture muito bem e devagar e coloca no forno durante 50min.

6 : Depois de sair acompanha com um bom recheio, e sabes o que mas come bem que vaz **Amar**.

João Baptista CACHIoMBO



Bolo de aniversário**John sabores**

Ingredientes : 1 bolos chiffon de 15cm de altura / chantilly branco já feito / recheio de chocolate e de maracujá / perulas doces.

Modo de fazer 1 : começa por pegar em uma bailarina e coloca uma rodelas de cada vez e recheia.

2 : Depois de recheia coloque o papel acetado e deixe repousar 5 minutos, depois de repousar Barra o bolo com o chantilly e decora com as flores, depois disso leve ao frize, e quando sair come bem que vaz **Amar**.

João Baptista CACHIoMBO



