

Receitas de Bolos de Frutas

Bolo de Morango

Ingredientes:

Pão-de-ló:

- 5 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Recheio:

- Leite (quantidade não especificada, para aquecer)
- Gemas batidas (quantidade não especificada)
- Leite condensado (quantidade não especificada)
- Amido de milho (quantidade não especificada)
- Creme de leite (quantidade não especificada)
- Morangos picados (quantidade não especificada)

Calda (para regar o bolo):

- Morangos (para purê)
- Açúcar (um pouco)

- Água (um pouco)

Cobertura:

- Chantilly (quantidade não especificada)
- Morangos para enfeitar

Modo de Preparo:

Pão-de-ló:

1. Bata na batedeira as claras em neve, adicione as gemas uma a uma e continue batendo. Junte o açúcar e bata mais um pouco.
2. Adicione a farinha peneirada e o leite bem quente e mexa bem, sem bater. Por último, coloque o fermento.
3. Leve para assar em forma redonda sem buraco no meio, untada e enfarinhada, em forno pré-aquecido em temperatura média por no máximo 30 minutos ou até dourar e ficar sequinho.

Recheio:

1. Coloque o leite em uma panela e aqueça. Junte as gemas batidas, o leite condensado e o amido de milho. Deixe engrossar, mexendo sempre.
2. Retire do fogo e adicione o creme de leite.

Montagem do bolo:

1. Desenforme o bolo quando estiver morno.
2. Corte ao meio com uma faca de serrinha.
3. Faça um purê com alguns morangos (amasse os morangos com o garfo, coloque um pouco de açúcar e um pouco de água).
4. Regue uma metade do bolo com a calda que se formou do purê. Coloque o recheio e morangos picados e cubra com a outra metade do bolo.

Cobertura:

1. Bata o chantilly na batedeira até ficar bem fofo.
 2. Cubra o bolo e enfeite com metades de morango.
-

Bolo de Manga

Ingredientes:

Massa:

- Açúcar (quantidade não especificada)
- Margarina (quantidade não especificada)
- Ovos (quantidade não especificada)
- Suco de manga (quantidade não especificada)
- Farinha (quantidade não especificada)
- Fermento (quantidade não especificada)
- Manga picada (quantidade não especificada)

Calda:

- Todos os ingredientes (não especificados na página, mas mencionados no modo de preparo)

Modo de Preparo:

Massa:

1. Misturar o açúcar e a margarina até ficar bem homogêneo.
2. Adicionar ovos e misturar para ficar cremoso.

3. Em seguida, colocar o suco de manga.
4. Adicionar, aos poucos, a farinha e mexer.
5. Por último, adicionar o fermento (misturar delicadamente).
6. Colocar em uma forma untada com margarina e salpicar açúcar e canela.
7. Colocar a manga picada no fundo da forma e cobrir com a massa.
8. Dar uma leve apertada na massa para penetrar bem entre os pedaços de manga.
9. Assar em forno pré-aquecido por mais ou menos 35 minutos.

Calda:

1. Acrescentar todos os ingredientes (não especificados) numa panela no fogo.
 2. Mexer bem até engrossar.
 3. Retirar do fogo e despejar imediatamente sobre o bolo.
 4. Se possível, deixar o bolo gelar um pouco antes de servir, fica mais gostoso.
-

Bolo de Maçã de Liquidificador

Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Maçãs (quantidade não especificada, mas 3 médias são comuns)
- Ovos (quantidade não especificada, mas 3 são comuns)
- Óleo (quantidade não especificada, mas 1/2 xícara é comum)
- Canela (opcional, para polvilhar)

Modo de Preparo:

1. Unte e polvilhe com farinha um tabuleiro médio (23x35) ou uma fôrma de buraco no meio.
 2. Em uma tigela grande, peneire a farinha e o açúcar. Junte os demais ingredientes secos (fermento). Reserve.
 3. Descasque as maçãs, reservando as cascas. Pique as maçãs em cubinhos.
 4. Bata no liquidificador os ovos, o óleo e as cascas da maçã.
 5. Junte essa mistura na tigela com os ingredientes secos e misture delicadamente.
 6. Adicione as maçãs picadas, misture e despeje na assadeira.
 7. Asse por cerca de 40 a 50 minutos em forno médio.
 8. Depois de pronto, polvilhe açúcar e canela (opcional).
-

Bolo de Uva

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 xícara de chá de leite integral
- 1 xícara de chá de uvas
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Essência de baunilha a gosto
- Geleia de uva a gosto para decorar

Modo de Preparo:

1. Em uma batedeira, bata as claras e o açúcar, até ficarem um creme branco e aerado.
 2. Com a batedeira ligada, acrescente as gemas, uma a uma.
 3. Acrescente a farinha de trigo, o leite e a essência de baunilha. Bata bem.
 4. Adicione o fermento e mexa levemente. Transfira a massa para uma forma untada.
 5. Jogue as uvas, já lavadas, por cima da massa na forma. Leve para assar por 30 minutos.
 6. Espere esfriar e desenforme. Coloque a geleia de uva por cima para decorar.
-

Bolo de Limão

Ingredientes:

Bolo:

- Claras (separadas das gemas)
- Gemas
- Leite (quantidade não especificada)
- Manteiga (quantidade não especificada)
- Açúcar (quantidade não especificada)
- Suco de dois limões
- Raspas de limão
- Farinha de trigo (quantidade não especificada)
- Fermento em pó (quantidade não especificada)

Calda:

- Manteiga (quantidade não especificada)
- Leite condensado (quantidade não especificada)
- Creme de leite (quantidade não especificada)
- Suco de meio limão
- Raspas de limão (para finalizar)

Modo de Preparo:

Bolo:

1. Separe as claras das gemas e reserve as claras.
2. Em um liquidificador, bata as gemas, o leite, a manteiga e o açúcar.
3. Em uma tigela, acrescente o suco de dois limões e as raspas à mistura.
4. Acrescente a farinha de trigo aos poucos.
5. Bata as claras em neve e adicione à massa.
6. Acrescente o fermento em pó.
7. Leve ao forno preaquecido a 180° C por 40 minutos.

Calda:

1. Em uma frigideira, misture a manteiga, o leite condensado e o creme de leite.
2. Quando estiver bem misturado, desligue o fogo e acrescente o suco de meio limão.
3. Despeje a calda sobre o bolo desenformado.
4. Finalize com raspas de limão.