



MASSAS



RECEITAS GOURMET DELICIOSAS

SUMÁRIO

DICAS	03
AVISO LEGAL	04
MASSA PÃO DE LÓ BRANCO	05
MASSA PÃO DE LÓ DE CHOCOLATE	06
MASSA BRANCA LEVE	07
MASSA VERDE DE LIMÃO	08
MASSA DE CHOCOLATE DE LIQUIDIFICADOR	09
MASSA DE BETERRABA	10
MASSA DE CHOCOLATE FIT	11
MASSA DE CHOCOLATE OREO	12
MASSA DE BOLO DE CENOURA	13
MASSA RAFAELLO	14
MASSA RED VELVET	15
MASSA PÃO DE LÓ DE NOZES	16
MASSA PÃO DE LÓ DE MARACUJÁ	17
MASSA PÃO DE LÓ DE BROWNIE	18
MASSA DE BOLO AMANTEIGADA	19
MASSA PÃO DE LÓ DE NUTELLA	20
MASSA PÃO DE LÓ DE FÉCULA DE BATATA	21

DICAS

As massas para a montagem de bolo no pote devem ser leves e fofinhas.

Algumas massas já vão ser ser umedecida naturalmente e não precisará de serem molhadas com as caldas.

A massa deve ser cortada em pedaços, discos ou até mesmo esfareladas.

AVISO LEGAL

Todos os direitos são reservados. É proibida a reprodução, cópia ou transmissão livre de alguma forma desse livro através de qualquer meio digital ou impressão sem o consentimento prévio dos seus autores.

Não é de responsabilidade do autor tanto direta quanto indiretamente pela utilização das receitas, conservação e armazenamento contidos aqui.

• MASSA PÃO DE LÓ • • BRANCO •

INGREDIENTES:

- 6 OVOS
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE TRIGO
- 200ML DE ÁGUA MORNA
- 1 COLHER (SOPA) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO



MODO DE PREPARO:

- 1- EM RECIPIENTE BATA AS CLARAS DOS OVOS E EM SEGUIDA ADICIONE AS GEMAS UMA DE CADA VEZ E CONTINUE BATENDO, DEPOIS ACRESCENTE O AÇÚCAR E A BAUNILHA.
- 2- JUNTO A MISTURA PENEIRE O TRIGO E MEXA ADICIONANDO A ÁGUA AOS POUCOS ATÉ VIRAR UMA MISTURA HOMOGÊNEA E POR ÚLTIMO ADICIONE O FERMENTO.
- 3- EM SEGUIDA DESPEJE A MISTURA EM UMA FORMA RETANGULAR UNTADA COM MANTEIGA E LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRAUS POR 35 MINUTOS.

RENDE APROXIMADAMENTE 40 BOLOS NO POTE

• MASSA PÃO DE LÓ • • DE CHOCOLATE •

INGREDIENTES:

- 6 OVOS
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE TRIGO
- 200ML DE ÁGUA MORNA
- 1 COLHER (SOPA) DE ESSÊNCIA DE BAUNILHA
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE CHOCOLATE EM PÓ



MODO DE PREPARO:

1- EM RECIPIENTE BATA AS CLARAS DOS OVOS E EM SEGUIDA ADICIONE AS GEMAS UMA DE CADA VEZ E CONTINUE BATENDO, DEPOIS ACRESCENTE O AÇÚCAR E A BAUNILHA.

2- JUNTO A MISTURA PENEIRE O TRIGO E MEXA ADICIONANDO A ÁGUA E O CHOCOLATE AOS POUCOS ATÉ VIRAR UMA MISTURA HOMOGÊNEA E POR ÚLTIMO ADICIONE O FERMENTO.

3- EM SEGUIDA DESPEJE A MISTURA EM UMA FORMA RETANGULAR UNTADA COM MANTEIGA E LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRAUS POR 35 MINUTOS.

RENDE APROXIMADAMENTE 40 BOLOS NO POTE

MASSA BRANCA LEVE

INGREDIENTES:

- 8 OVOS
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE LEITE
- 1/4 XÍCARAS (CHÁ) DE ÓLEO
- 3 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA
- 4 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 2 COLHERES (SOPA) DE FERMENTO
- 1 PITADA DE SAL



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA BATEDEIRA BATA OS OVOS COM O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM CREME FOFO E CLARO. DESLIGUE A BATEDEIRA E ACRESCENTE OS INGREDIENTES SECOS (PENEIRADOS) E MISTURE COM UM FOUET.
- 2- FERVA O LEITE, O ÓLEO E A MANTEIGA SEPARADAMENTE, EM SEGUIDA ADICIONE NA MASSA E MISTURE.
- 3- UNTE UMA ASSADEIRA COM MANTEIGA E FARINHA DE TRIGO E DESPEJE TODA A MASSA E LEVE AO FORNO E ASSE EM FOGO BAIXO OU MÉDIO POR APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS, VAI DEPENDER DO SEU FORNO.
- 4- QUANDO COMEÇAR A DOURAR ENFIE UMA FACA SE SAIR LIMPA DESLIGUE O FOGO.

RENDE APROXIMADAMENTE 80 BOLOS NO POTE

MASSA VERDE DE LIMÃO

INGREDIENTES:

- 3 OVOS
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR REFINADO
- 1 GELATINA SABOR LIMÃO
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UM LIQUIDIFICADOR BATA TODOS OS INGREDIENTES.
- 2- UNTE UMA FORMA COM MANTEIGA E LEVE NO FORNO PRÉ-AQUECIDO Á 180 GRAUS POR APROXIMADAMENTE 25 MINUTOS.
- 3- ESPETE A MASSA COM UM PALITO, SE ELE SAIR LIMPO PODE DESLIGAR O FOGO.

RENDE APROXIMADAMENTE 10 BOLOS NO POTE

MASSA DE CHOCOLATE DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES:

- 3 OVOS
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE MORNO
- 4 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA DERRETIDA
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE CHOCOLATE EM PÓ
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UM LIQUIDIFICADOR COLOQUE OS OVOS, A MANTEIGA, O LEITE E O AÇÚCAR E BATA POR ALGUNS SEGUNDOS ATÉ MISTURAR TUDO.
- 2- ACRESCENTE O CHOCOLATE EM PÓ E O TRIGO E BATA MAIS UMA VEZ ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME. E POR ÚLTIMO ADICIONE O FERMENTO E BATA NOVAMENTE.
- 3- EM SEGUIDA DESPEJE A MASSA EM UMA FORMA UNTADA COM MANTEIGA E FARINHA DE TRIGO E LEVE PARA ASSAR NO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRAUS POR APROXIMADAMENTE 25 MINUTOS.
- 4- ESPETE A MASSA COM UM PALITO SE ELE SAIR LIMPO JÁ PODE DESLIGAR O FOGO.

RENDE APROXIMADAMENTE 10 BOLOS NO POTE

MASSA DE BETERRABA

INGREDIENTES:

- 3 BETERRABAS GRANDES PICADAS E COZIDAS
- 3 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO
- 3 OVOS
- 3 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 2 COLHERES (SOPA) DE FERMENTO
- 1 COLHER (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 PITADA DE SAL



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UM LIQUIDIFICADOR COLOQUE AS BETERRABAS PICADAS, O AÇÚCAR, ÓLEO, OS OVOS O CHOCOLATE EM PÓ E A PITADA DE SAL E BATA TUDO ATÉ MISTURAR BEM.
- 2- EM SEGUIDA DESPEJE A MISTURA EM UM RECIPIENTE E MISTURE JUNTAMENTE COM A FARINHA DE TRIGO E POR FIM COLOQUE O FERMENTO.
- 3- DESPEJE A MASSA EM UMA FORMA UNTADA COM MANTEIGA E LEVE NO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRAUS POR APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS.
- 4- ESPETE A MASSA COM UM PALITE, SE ELE SAIR LIMPO A MASSA JÁ ESTÁ BOA.

RENDE APROXIMADAMENTE 12 BOLOS NO POTE

MASSA DE CHOCOLATE FIT

INGREDIENTES:

- 2 OVOS
- 250ML DE LEITE DESNATADO
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR DEMERARA
- 1 COLHER (SOPA) DE ÓLEO DE COCO
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE ARROZ
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE AVEIA EM FLOCOS
- 2 COLHERES (SOPA) DE CACAU EM PÓ
- 1 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO EM PÓ



MODO DE PREPARO:

1- EM UM LIQUIDIFICADOR COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES (EXCETO O FERMENTO) E BATA POR 3 MINUTOS.

2- EM SEGUIDA ADICIONE O FERMENTO E MEXA COM UMA ESPÁTULA.

3- DEPOIS DESPEJE A MASSA EM UMA FORMA UNTADA COM ÓLEO DE COCO E CACAU EM PÓ E LEVE NO FORNO PRÉ-AQUECIDO Á 180 GRAUS POR APROXIMADAMENTE 25 MINUTOS.

4- PARA SABER SE A MASSA ESTÁ BOA ENFIE UM PALITO, SE SAIR LIMPO JÁ ESTÁ NO PONTO.

RENDE APROXIMADAMENTE 6 BOLOS NO POTE

MASSA DE CHOCOLATE OREO

INGREDIENTES:

- 2 OVOS
- 2/3 XÍCARAS (CHÁ) DE CACAU EM PÓ 100%
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1 XÍCARA (CHÁ) E 3/4 DE FARINHA DE TRIGO
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO
- 1 COLHER (SOPA) CAFÉ SOLÚVEL
- 160ML DE ÁGUA MORNA
- 3 COLHERES (SOPA) DE SUCO DE LIMÃO
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE
- 2 COLHERES (CHÁ) DE BICARBONATO
- 1 COLHER (CHÁ) DE BAUNILHA
- 1 COLHER (CHÁ) DE FERMENTO



MODO DE PREPARO:

1- MISTURE O SUCO DE LIMÃO JUNTAMENTE COM O LEITE E DEIXE AGIR PRA COALHAR POR 15 MINUTOS. ACRESCENTE ENTÃO O CAFÉ SOLÚVEL EM ÁGUA MORNA E RESERVE. EM UM RECIPIENTE PENEIRE O CACAU EM PÓ E COLOQUE O BICARBONATO E O FERMENTO EM PÓ.

2- EM OUTRA VASILHA COLOQUE O AÇÚCAR, OS OVOS, A BAUNILHA, O CAFÉ DISSOLVIDO, O ÓLEO E A COALHADA MISTURE E ADICIONE A FARINHA DE TRIGO, O CACAU EM PÓ E O FERMENTO E MISTURE MAIS UMA VEZ.

3- EM SEGUIDA DESPEJE A MISTURA EM UMA FORMA UNTADA COM MANTEIGA E LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRAUS POR APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS.

4- PARA SABER SE A MASSA ESTÁ BOA ESPETE COM UM PALITO SE SAIR LIMPO É PORQUE JÁ ESTÁ ASSADA.

RENDE APROXIMADAMENTE 10 BOLOS NO POTE

MASSA DE BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES:

- 3 CENOURAS GRANDES COZIDAS E PICADAS
- 3 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO
- 3 OVOS
- 3 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 2 COLHERES (SOPA) DE FERMENTO
- 1 PITADA DE SAL



MODO DE PREPARO:

1- EM UM LIQUIDIFICADOR COLOQUE OS OVOS, A CENOURA, O ÓLEO E A PITADA DE SAL E BATA. DEPOIS ACRESCENTE O AÇÚCAR E BATA MAIS UMA VEZ POR APROXIMADAMENTE 4 MINUTOS ATÉ VIRAR UM CREME.

2- EM SEGUIDA DESPEJE A MISTURA EM UMA VASILHA E ACRESCENTE O TRIGO AOS POUCOS E VÁ MEXENDO, DEPOIS ADICIONE O FERMENTO EM PÓ E MISTURE MAIS UM POUCO.

3- DESPEJE A MASSA EM UMA FORMA UNTADA COM MANTEIGA E FARINHA DE TRIGO E LEVE PARA ASSAR NO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRAUS POR APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS.

4- PARA SABER SE A MASSA ESTÁ BOA ESPETE COM UM PALITO SE SAIR LIMPO E PORQUE JÁ ESTÁ NO PONTO.

RENDE APROXIMADAMENTE 10 BOLOS NO POTE

MASSA RAFAELLO

INGREDIENTES:

- 3 GEMAS
- 3 CLARAS EM NEVE
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE DE COCO
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ



MODO DE PREPARO:

- 1-BATA AS 3 CLARAS EM NEVE E RESERVE. EM UMA BATEDEIRA COLOQUE AS GEMAS O AÇÚCAR E BATA PARA MISTURAR, ACRESCENTE O LEITE DE COCO E BATA MAIS UMA VEZ PARA MISTURAR TUDO.
- 2- EM SEGUIDA ACRESCENTE A FARINHA DE TRIGO E MEXA ATÉ VIRAR UMA MASSA UNIFORME.
- 3- DEPOIS COLOQUE AS CLARAS EM NEVE E MISTURE COM UMA ESPÁTULA, POR ÚLTIMO ACRESCENTE O FERMENTO EM PÓ E DESPEJE A MASSA EM UMA FORMA UNTADA COM MANTEIGA E FARINHA DE TRIGO.
- 4- LEVE NO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRUAS POR APROXIMADAMENTE 30 MINUTOS.
- 5 - PARA SABER SE A MASSA ESTÁ BOA ESPETE COM UM PALITO SE SAIR LIMPO JÁ ESTÁ NO PONTO.

RENDE APROXIMADAMENTE 8 BOLOS NO POTE

MASSA RED VELVET

INGREDIENTES:

- 170G DE IOGURTE NATURAL
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO
- 3 OVOS
- 260G DE AÇÚCAR CRISTAL
- 1 COLHER (SOPA) DE CACAU EM PÓ
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO
- 280G DE FARINHA DE TRIGO
- CORANTE VERMELHO EM GEL SEM SABOR



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA BATEDEIRA BATA O IOGURTE, O ÓLEO E OS OVOS ATÉ OBTER UMA MISTURA UNIFORME.
- 2- EM SEGUIDA ACRESCENTE AOS POUCOS O AÇÚCAR, A FARINHA DE TRIGO E O CACAU EM PÓ E MISTURE.
- 3- APÓS TER UMA MISTURA UNIFORME ADICIONE O FERMENTO E MEXA MAIS UMA VEZ.
- 4- NO MESMO RECIPIENTE COLOQUE O CORANTE E MEXA AOS POUCOS PARA ATINGIR A COLORAÇÃO BEM VERMELHA.
- 5- DESPEJE A MISTURA EM UMA FORMA UNTADA COM MANTEIGA E FARINHA DE TRIGO E LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRAUS POR CERCA DE 30 MINUTOS.
- 6- PARA SABER SE A MASSA ESTÁ BOA ESPETE COM UM PALITO SE SAIR LIMPO JÁ ESTÁ NO PONTO.

RENDE APROXIMADAMENTE 10 BOLOS NO POTE

• MASSA PÃO DE LÓ • • DE NOZES •

INGREDIENTES:

- 6 OVOS
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA
- 2 XÍCARAS (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO
- 1 COLHER (CHÁ) DE ESSÊNCIA DE NOZES
- 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE NOZES
- 3 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO



MODO DE PREPARO:

1- EM UM LIQUIDIFICADOR BATAS OS OVOS, COM O ÓLEO, A ÁGUA, A ESSÊNCIA E AS NOZES.

2- EM UMA VASILHA, ACRESCENTE NA MISTURA BATIDA A FARINHA DE TRIGO E O FERMENTO PENEIRADO.

3- EM SEGUIDA DESPEJE A MASSA EM DUAS FORMAS DE 26CM UNTADAS E ENFARINHADAS E LEVE PARA ASSAR EM FORNO MÉDIO PRE-AQUECIDO A 180 GRAUS ATÉ ASSAR COMPLETAMENTE (TESTE COM UM PALITO).

4- ESPERE ESFRIAR.

RENDE APROXIMADAMENTE 10 BOLOS NO POTE

• MASSA PÃO DE LÓ • • DE MARACUJÁ •

INGREDIENTES:

- 6 GEMAS
- 250G DE MANTEIGA
- 3 COPOS DE REQUEIJÃO DE AÇÚCAR
- 1 COPO DE REQUEIJÃO DE SUCO DE MARACUJÁ (1/2 DE SUCO, 1/2 DE ÁGUA)
- 3 COPOS DE REQUEIJÃO DE FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ
- 1 COPO DE REQUEIJÃO DE AMIDO DE MILHO
- 6 CLARAS EM NEVE



MODO DE PREPARO:

1-BATA AS GEMAS COM A MANTEIGA E O AÇÚCAR ATÉ FICAR CREMOSO E CLARINHO.

2- ACRESCENTE O SUCO DE MARACUJÁ, A FARINHA, O FERMENTO E O AMIDO.

3- POR ÚLTIMO, ADICIONE AS CLARAS EM NEVE E MEXA.

4- EM SEGUIDA LEVE PARA ASSAR EM UMA ASSADEIRA UNTADA E ENFARINHADA EM FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRAUS (UTILIZE A ASSADEIRA DE 30CM DE DIÂMETRO).

RENDE APROXIMADAMENTE 10 BOLOS NO POTE

• MASSA PÃO DE LÓ • • DE BROWNIE •

INGREDIENTES:

- 4 OVOS
- 1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 170G DE MANTEIGA
- 1/4 XÍCARA DE (CHÁ) DE CHOCOLATE EM PÓ
- 1 E 3/4 XÍCARA (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 2 COLHERES DE SOPA DE AMIDO DE MILHO
- 120G DE CHOCOLATE MEIO AMARGO
- 2/3 XÍCARA (CHÁ) DE ÁGUA
- 1 COLHER (CAFÉ) DE BICARBONATO
- 1 COLHER (CAFÉ) DE FERMENTO EM PÓ



MODO DE PREPARO:

1- ADICIONE EM UMA PANELA A ÁGUA, A MANTEIGA, O CHOCOLATE EM PÓ E O CHOCOLATE MEIO AMARGO E LEVE EM FOGO BAIXO ATÉ OS INGREDIENTES DERRETER E DEIXEI ESFRIAR.

2- EM SEGUIDA DESPEJE A MISTURA EM UMA TIGELA E JUNTE OS OVOS JÁ BATIDOS, O AÇÚCAR, A FARINHA, O AMIDO DE MILHO, O BICARBONATO E O FERMENTO E MISTURE BEM.

3- DIVIDA A MISTURA EM 3 PARTES E COLOQUE-AS PARA ASSAR EM FORMAS ANTIADERENTES A FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRAUS POR CERCA DE 25 MINUTOS.

RENDE APROXIMADAMENTE 10 BOLOS NO POTE

MASSA DE BOLO AMANTEIGADA

INGREDIENTES:

- 4 OVOS
- 200G DE MANTEIGA
- 1 E 1/2 XÍCARA DE (CHÁ) DE AÇÚCAR
- 4 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO
- 1 E 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE
- 2 COLHERES (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA BATEDEIRA EM VELOCIDADE ALTA BATA A MANTEIGA, E O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM CREME CLARO.
- 2- EM SEGUIDA VÁ ACRESCENTANDO OS OVOS ENQUANTO BATE.
- 3- COM A BATEDEIRA AINDA LIGADA, DIMINUA A VELOCIDADE E ACRESCENTE A FARINHA DE TRIGO E O LEITE AOS POUCOS.
- 4- DESLIGUE A BATEDEIRA E MISTURE O FERMENTO EM PÓ.
- 5- DESPEJE A MASSA EM UMA FORMA UNTADA COM PAPEL MANTEIGA E LEVE AO FORNO MÉDIO PRÉ-AQUECIDO ATÉ DOURAR.

RENDE APROXIMADAMENTE 10 BOLOS NO POTE

• MASSA PÃO DE LÓ • • DE NUTELLA •

INGREDIENTES:

- 4 OVOS
- 200G DE MANTEIGA
- 300G DE AÇÚCAR
- 140G DE NUTELLA
- 350G DE FARINHA DE TRIGO
- 100G DE CHOCOLATE EM PÓ
- 250ML DE LEITE
- 15G DE FERMENTO EM PÓ



MODO DE PREPARO:

1- BATA A MANTEIGA ATÉ VIRAR UM CREME CLARO E FOFO.

2- EM SEGUIDA ACRESCENTE A NUTELLA E BATA POR MAIS 1 MINUTO OU ATÉ INCORPORAR.

3- ADICIONE O AÇÚCAR E BATA POR MAIS 3 MINUTOS.

4- ADICIONE OS OVOS UM A UM ENQUANTO BATE.

5- PENEIRE A FARINHA DE TRIGO, O CHOCOLATE EM PÓ E O FERMENTO E MISTURE AO CREME INTERCALANDO COM O LEITE.

6- LEVE AO FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRAUS POR APROXIMADAMENTE 40 MINUTOS.

RENDE APROXIMADAMENTE 10 BOLOS NO POTE

• MASSA PÃO DE LÓ DE • FÉCULA DE BATATA •

INGREDIENTES:

- 6 OVOS
- 180G DE AÇÚCAR
- 100G DE FARINHA DE TRIGO PENEIRADA
- 100G DE FÉCULA DE BATATA PENEIRADA
- 1 PITADA DE SAL
- ESSÊNCIA DE BAUNILHA



MODO DE PREPARO:

- 1- EM UMA BATEDEIRA, BATA OS OVOS COM O AÇÚCAR E O SAL ATÉ QUE A MISTURA FIQUE UNIFORME E CLARA.
- 2- EM SEGUIDA ACRESCENTE FORA DA BATEDEIRA, A FARINHA DE TRIGO, A FÉCULA E A ESSÊNCIA E MISTURE BEM.
- 3- COLOQUE A MASSA EM UMA ASSADEIRA DE CERCA DE 26CM
- 4- COLOQUE PARA ASSAR EM FORNO PRÉ-AQUECIDO A 180 GRAUS POR CERCA DE 40 MINUTOS.

RENDE APROXIMADAMENTE 10 BOLOS NO POTE