Receitas Incriveis

Pesquisados no site <https://www.tudogostoso.com.br>

**Bolo gelado**

**Ingredientes (12 porções)**

**Massa**

* ovo4 ovos
* açúcar2 xícaras (chá) de açúcar
* farinha de trigo3 xícaras (chá) de farinha de trigo
* suco de laranja1 copo (americano) de suco de laranja
* fermento em pó químico1 colher (sopa) de fermento em pó

**Cobertura**

* leite de coco1 garrafa pequena de leite de coco
* leite1 garrafa de leite (utilize a mesma garrafa do leite de coco como medida)
* leite condensado1 lata de leite condensado
* coco ralado1 pacote de coco ralado sem açúcar

**Modo de preparo**

Modo de preparo : **40min**

Massa:

1 Em uma batedeira, bata as claras em neve acrescentando o açúcar aos poucos e bata por 3 minutos.

2 Adicione as gemas, o trigo, o suco e continue batendo até formar uma massa homogênea.

3 Por último, adicione o fermento e bata por mais 40 segundos na menor velocidade da batedeira.

4 Despeje a massa em uma forma média e untada.

5 Asse em forno preaquecido em temperatura média de 180 °C por 40 minutos ou até dourar.

Cobertura:

6 Em uma tigela, misture o leite de coco, o leite, o leite condensado e reserve.

7 Após 40 minutos, retire o bolo do forno e fure toda a sua superfície com um garfo para facilitar a penetração da cobertura.

8 Com o bolo ainda quente, despeje a cobertura sobre ele e salpique por cima o coco ralado.

9 Leve a geladeira por 3 horas, depois corte o bolo em quadrados do tamanho que preferir e embrulhe com papel alumínio.

10 Conserve na geladeira.

**Brownies**

## Ingredientes (8 porções)

* 2 tabletes de chocolate meio-amargo
* 1 xícara de farinha de trigo, peneirada com:
* fermento1/2 colher (chá) de fermento e
* sal1/2 colher (chá) de sal
* noz1 xícara de nozes picadas
* manteiga1/2 xícara de manteiga (temperatura ambiente)
* essência de baunilha1/2 colher (chá) de essência de baunilha
* açúcar1 xícara de açúcar
* ovo2 ovos

**Modo de preparo**

Modo de preparo : **1h**

1. Derreta o chocolate no microndas ou banho maria e reserve. Junte as nozes e os outros ingredientes secos e reserve. Bata a manteiga com a baunilha até obter um creme, adicione e açúcar e continue a bater juntando os ovos 1 a 1.Acrescente o chocolate e por fim os ingredientes secos.Coloque numa forma untada e polvilhada com farinha e leve ao forno médio. Depois de assado, ainda quente, corte em quadradinhos e deixe esfriar.

**Pão de ló**

## Ingredientes

* ovo6 ovos
* açúcar6 colheres de sopa de açúcar
* farinha de trigo5 colheres de sopa de farinha de trigo
* fermento em pó químicouma colher de sopa rasa de fermento em pó

## Modo de preparo

1 Separar as claras das gemas. Bater as claras até ficar em ponto de suspiro, acrescentar uma a uma as gemas, batendo sempre, ainda com a batedeira ligada acrescentar aos poucos o açúcar peneirado. Peneirar muito bem a farinha. Acrescentar à massa com a batedeira desligada, aos poucos, delicadamente, fazendo movimentos de baixo para cima. Por último, acrescentar o fermento.

2 Assar em forno médio.