

MEGA CURSO

BOLOS

caseirinhos

Você irá aprender:

- Receitas simples e fáceis para você começar.
- Como calcular seus custos?
- Dicas exclusivas para você começar ainda hoje o seu próprio negócio.

E MUITO MAIS!

Chefe Helena

Chef confeitadora
especializada em doces
e bolos

Curso Completo
Caseirinhos





RECEITAS



BASE DE MINI BOLOS (IMPORTANTE)



INGREDIENTES DA MASSA

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

RECHEIO

- Nutella
- Brigadeiro branco
- Brigadeiro de chocolate
- Brigadeiro de cappuccino
- Brigadeiro gourmet

COBERTURA

- 1 manteiga sem sal 1 lata
 - de leite condensado
 - 10 colheres (sopa) de leite
- Ninho em pó integral



MODO DE PREPARO DA MASSA

1. Bata as gemas na batedeira com água morna até dobrar de volume (mais ou menos 5 minutos).
Acrescente o açúcar e bata por mais 10 minutos ou até ficar cremoso.
2. Baixe a velocidade da batedeira para a mínima e vá acrescentando a farinha com uma colher até misturar. Desligue a batedeira e acrescente o fermento em pó e as claras em neve lentamente com a espátula.
3. Leve pra assar em forno preaquecido por 25 a 30 minutos, em miniforminhas de pudim untadas e enfarinhadas.

RECHEIO

1. Escolha qualquer um dos recheios indicados e coloque em um amanga de confeitar. Encha os minibolos.

COBERTURA

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo baixo até engrossar. Deixe esfriar e cubra os minibolos.

MINI BOLO VULCÃO DE LEITE NINHO E MORANGO



INGREDIENTES DA MASSA

- 1 ovo
- $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de óleo
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de leite
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO DA MASSA

Em uma vasilha junte o ovo, o óleo e o açúcar. Misture bem até que fique homogêneo.

Acrescente alternadamente o leite e a farinha de trigo com o chocolate em pó. Misture.

Por ultimo junte o fermento químico em pó. Misture delicadamente.

Despeje em mini formas de furo central untado com desmoldante ou manteiga e farinha.

Leve para assar em forno preaquecido a 180°C por cerca de 20 minutos.

Retire do forno e deixe amornar para desenformar.

COBERTURA

- 1 caixa de leite condensado
- 320ml de leite
- 1 colher de sopa de margarina
- 4 colheres de sopa de leite Ninho
- 1 caixa de creme de leite
- Morangos a gosto

MODO DE PREPARO COBERTURA

1. Para a cobertura, em uma panela, adicione o leite condensado, o leite, a margarina, o leite em pó, misture até ficar homogêneo e engrossar;
2. Desligue o fogo, adicione o creme de leite, misture e despeje essa cobertura por cima dos mini bolinhos, enchendo o miolo também;
3. Decore com leite Ninho por cima e está pronto.

MINI BOLO VULCÃO DE CENOURA COM CHOCOLATE



INGREDIENTES DA MASSA

- 240ml de leite
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de cenoura cortada em cubos
- 3 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA

- 2 caixas de leite condensado
- 3 caixas de creme de leite
- 12 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

Para a massa, no liquidificador, adicione o leite, o óleo, os ovos e bata até ficar homogêneo;

Adicione o açúcar, bata, acrescente a cenoura, bata novamente por 2 minutos e transfira para uma tigela;

Coloque, aos poucos, a farinha peneirada, misturando bem e, por último, acrescente o fermento peneirado e mexa;

Despeje essa massa em miniformas de bolo untadas com manteiga e farinha, sem encher demais, e leve ao forno preaquecido a 200 graus por cerca de 30 minutos ou até assar;

Para a cobertura, adicione todos os ingredientes em uma panela e misture em fogo baixo até chegar no ponto de brigadeiro mole;

Retire os bolos das forminhas, coloque em um prato, despeje essa cobertura no meio até cobrir por cima e saboreie essa delícia.

MINI BOLO VULCÃO DE LEITE NINHO



INGREDIENTES DA MASSA

- 3 ovos
- 180ml de óleo
- 250ml de leite integral
- 40 gramas de leite ninho (dá 3 colheres de sopa)
- 320 gramas de açúcar (1 + 1/2 xícara)
- 320 gramas de farinha de trigo (2 xícaras)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (fermento químico)

COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 200 gramas de creme de leite
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal
- 40 gramas de leite ninho

Para decorar

- 20g de leite ninho

MODO DE PREPARO

Em primeiro lugar, batano liquidificador os ovos, açúcar, leite, óleo e o leite em pó.

Você deve bater por 3 minutos.

Logo em seguida, coloque essa mistura em uma vasilha e misture a farinha de trigo e o fermento em pó com a ajuda de um fuê ou batedor.

Depois, Misture até que fique uma massa bem homogênea.

COBERTURA

Primeiramente, misture em uma panela todos os ingredientes, menos a manteiga.

Depois, ligue o fogo e leve em fogo médio, coloque então a manteiga, e fique misturando até começar a ficar mais grosso, o ponto é de brigadeiro mole.

MINI BOLO VULCÃO DOIS AMORES



INGREDIENTES DA MASSA

- 3 ovos 1/2 xícara de óleo(80 gramas) 1 e
- 1/4 de açúcar (230 gramas) 1 xícara de
- leite (200 ml) 2 e 1/2 xícara de farinha
- de trigo (215 gramas) 1 colher de
- fermento (15 gramas) 1 colher de chá de
- essência de baunilha (5 gramas)

•

•

MODO DE PREPARO

No liquidificador coloque o ovo, açúcar, óleo e o leite e bata bem até misturar tudo.

Passe essa mistura para uma tigela e acrescente toda a farinha de trigo.

Mexa com um fuet até incorporar toda a farinha na massa.

Por último coloque o fermento e mexa delicadamente.

Passa essa massa para uma forma untada com farinha e manteiga ou untada com **desmoldante**

Você pode dividir essa massa em duas formas de 20 cm ou usar uma forma grande de 24 cm.

Leve ao forno pré aquecido por aproximadamente 40 minutos.

COBERTURA

COBERTURA BRANCA:

- 200 gramas de chocolate branco
- 1caixade cremedeleite

MODO DE PREPARO

Corte o chocolate branco em pedaços pequenos e leve ao microondas para derreter de 30 em 30 segundos

mexendo sempre entre os intervalos.

Adicione o creme de leite no chocolate derretido e deixe descansar para pegar consistência

quanto mais tempo descansar mais cremoso vai ficar a sua cobertura.



COBERTURA2

COBERTURA AO LEITE:

- 200gramas de chocolate ao leite
- 1caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Corte o chocolate ao leite em pedaços pequenos e leve ao microondas para derreter de 30 em 30 segundos

mexendo sempre entre os intervalos.

Adicione o creme de leite no chocolate derretido e deixe descansar para pegar consistência

quanto mais tempo descansar mais cremoso vai ficar a sua cobertura.



MINI BOLO VULCÃO DE OREO



INGREDIENTES DA MASSA

- 4 ovos inteiros
- 1 xícara e meia de açúcar (360 ml no total)
- Meia xícara de óleo de soja (120 ml)
- 1 xícara e meia de leite (360 ml no total)
- 4 biscoitos Oreo inteiros
- 1 pitadinha de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo sem fermento (480 ml no total)
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó para bolos

MODO DE PREPARO MASSA DO BOLO

No liquidificador bater primeiro os ovos com o açúcar por 1 minuto.

Acrescentar os 4 biscoitos Oreo , óleo, leite, sal, farinha de trigo e o fermento.

Bater até misturar tudo muito bem.

Levar assar em forma média de buraco no meio em forno preaquecido em 180 graus por 15 minutos.

(tempo médio para assar direto em 180 graus 40 minutos)



COBERTURA DE BRIGADEIRO DE OREO CREMOSA

INGREDIENTES

-2 caixas ou latas de leite condensado
(395 gr cada)

-Recheio de 10 biscoitos Oreo

-1 colher de sopa de margarina ou
manteiga

-1 caixinha de creme de leite (200 gr)



MODO DE PREPARO: (COBERTURA)

Em uma panela acrescentar o leite condensado, recheios de oreo, margarina e levar pra cozinhar em fogo médio até começar a desgrudar do fundo da panela.

Desligar o fogo e acrescentar o creme de leite.

Reserve e deixe esfriar um pouco.

Triturar com as mãos e misturar no creme os biscoitos Oreo que foram usados os recheios.



MINI BOLO VULCÃO DE LIMÃO



INGREDIENTES DA MASSA

- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de óleo
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 6 colheres de sopa de farinha de trigo
- 50 ml de leite
- 5 g de gelatina sabor limão
- 1 colher de chá de fermento em pó

COBERTURA

- 1/2 caixinha de leite condensado
- Suco de 3 limões
- 1/2 caixinha de creme de leite
- Raspas de limão



MODODO PREPARO

Para fazer a massa, em uma vasilha, misture o ovo, o óleo, o açúcar até ficar homogêneo; Adicione a farinha, aos poucos, mexendo até incorporar, depois adicione o leite, a gelatina e misture;

Finalize com o fermento, misture e transfira para uma miniforma de bolo untada com manteiga e farinha;

Leve ao forno preaquecido a 150 graus por cerca de 20 minutos ou até assar por completo, depois espere esfriar e retire da forma;

Para fazer a cobertura, em uma vasilha, misture o leite condensado, aos poucos, com o suco de limão até ele engrossar;

Adicione o creme de leite, misture até ficar homogêneo e deixe na geladeira por alguns minutos para ficar gelado;

Despeje a cobertura no buraco do bolo, depois cubra a parte de cima e espalhe para cair nas laterais, decore com raspas de limão e está pronto.

MINI BOLO VULCÃO DE MARACUJÁ



INGREDIENTES DA MASSA

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha
- 1 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

COBERTURA

- para o brigadeiro de maracujá
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 poupa de maracujá médio batido no liquidificador e passado na peneira
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de margarina ou manteiga

PREPARO

- No liquidificador, bata o leite condensado e o creme de leite. Despeje o resto aos poucos. Coloque sobre o bolo até transbordar



MODO DE PREPARO

1. Bata, no liquidificador, os ovos, leite, óleo, açúcar e o suco. Acrescente a farinha de trigo e o fermento, deixando bater por 10 minutos.

2. Leve ao forno preaquecido em 200 °C.

Após 20 minutos verifique o ponto do bolo espetando com um palito. Se ficar limpo, retirar do forno e deixar esfriar.



MINI BOLO DE CHURROS



INGREDIENTES DA MASSA

- 2 ovos
- $\frac{1}{4}$ xícara (chá) de óleo (60 ml)
- $\frac{1}{3}$ xícara (chá) de leite (80 ml)
- 1 colher (chá) de canela em pó (2 g)
- $\frac{1}{2}$ xícara (chá) de açúcar (90 g)
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) essência de baunilha (3 ml)
- $1 \frac{1}{4}$ xícara (chá) de farinha de trigo (175 g)
- $\frac{1}{2}$ colher (sopa) de fermento em pó (7 g)

COBERTURA

- 1 lata de doce de leite cremoso
- 1 caixa de creme de leite
- Decoração (opcional)
- morangos
- confeitos de chocolate a gosto



M O D O D E P R E P A R O

Em uma vasilha coloque os ovos, o óleo, o leite, a essência de baunilha, a canela, o açúcar e aos poucos a farinha de trigo peneirada. Misture a cada adição de ingredientes.

Por último acrescente o fermento químico em pó. Misture delicadamente.

Transfira a mistura para mini forminhas untada com desmoldante ou untada com manteiga e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de uns 20 minutos.

Retire do forno e deixe amornar para desenformar.

C O B E R T U R A

Em um recipiente coloque o doce de leite cremoso e o creme de leite. Misture bem.

R E N D E :

Tamanho aprox. da forma: 10 cm de diâmetro.

Rendimento: 9 mini bolinhos (120 g cada aprox.)

Validade: 5 dias armazenados na geladeira

MINI BOLO VULCÃO DE NUTELLA



INGREDIENTES DA MASSA

- 1 ovo
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 colheres (sopa) de leite
- 1 colher (sopa) de chocolate em pó
- 3 colheres (sopa) de Nutella
- 5 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de fermento químico em pó
-

COBERTURA

- 3 colheres (sopa) de creme de avelã Nutella
- ½ caixa de creme de leite (100 ml)
- confeitos de chocolate (opcional)



MODO DE PREPARO

Em um bowl coloque o ovo, o leite, o óleo, o chocolate em pó, a Nutella, a farinha de trigo aos poucos.

Misture bem.

Por último junte o fermento químico em pó.

Misture delicadamente.

Coloque em forminhas de mini bolos, untada com manteiga ou desmoldante.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 15 minutos ou até dourar.

Retire do forno e deixe esfriar para desenformar.

Para a ganache de avelã junte o creme de leite e o creme de avelã. Misture

Despeje sobre os bolos.

Se preferir pode decorar com confeitos de chocolate.

RENDE:

Rendimento: 9 mini bolinhos (120 g cada aprox.)

BOLO VULCÃO DE DOCE DE LEITE



INGREDIENTES DA MASSA

3 ovos

1/2 xícara de chá de óleo

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar Demerara

1 e 1/2 xícara de chá de Farinha multiuso sem
glúten

1 col. de sopa de fermento em pó químico

Para a cobertura:

2 col. de sopa de Farinha multiuso sem glúten

1 e 1/4 xícara de chá de **leite integral**

1 lata de doce de leite

MODO DE PREPARO

Bolo

- Em uma tigela, bata os ovos, o açúcar e o óleo.
- Em seguida acrescente farinha e o fermento.
- Despeje em uma forma redonda com furo central untada com óleo e farinha.
- Leve para assar em forno preaquecido (180°C) por cerca de 35 minutos ou até que ao espetar um palito este saia limpo.
- Retire do forno, espere amornar e desenforme.

Cobertura

- Em uma panela coloque a farinha dissolvida em um pouco de leite e acrescente o restante do leite e o doce de leite.
- Leve ao fogo médio mexendo até engrossar.
- Desligue o fogo e deixe esfriar por completo.
- Despeje no centro do bolo, deixando transbordar e escorrer pelas laterais.

BOLO VULCÃO DE MORANGO



INGREDIENTES DA MASSA

4 ovos- 220 mililitro (ml) leiteintegral

80 mililitro (ml) óleo

180 grama(s) açúcar refinado

2 colher(es) de café pasta saborizante morango
silvestre

240 grama(s) farinha de trigo

15 grama(s) fermento Cobertura

2 lata(s) leite condensado - 2 colher(es) de sopa
manteiga ou margarina - 4 colher(es) de sopa

Nesquik - 1 caixa(s) creme de leite

MODO DE PREPARO

Bolo

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo, o açúcar e a pasta saborizante, até que fique homogêneo. Despeje em um recipiente e adicione, aos poucos, a farinha de trigo e o fermento peneirado. Mexa com um fouet até que fique homogêneo. Despeje a massa em uma forma para bolo com furo, untada com desmoldante ou margarina, e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, a 180 °C, por 35 a 45 minutos. O tempo pode variar de acordo com o forno.

Cobertura

Leve todos os ingredientes ao fogo, exceto o creme de leite. Mexa constantemente, até engrossar bem. Desligue o fogo e misture o creme de leite. Despeje em um recipiente e deixe esfriar por, no mínimo, 4 horas. Na hora de montar, jogue a cobertura já fria sobre o bolo. Borrife pó perolado em cima.

BOLO VULCÃO RED VELVET



Massa:

1 Forma 25cm diâmetro

4 unidades de Ovos

160 g Açúcar

100 g Manteiga

1 colher sobremesa de Aroma Baunilha

2 colheres sobremesa de Chocolate em Pó

1 colher sobremesa de Vinagre de álcool

170 g iogurte natural

1 colher sobremesa de Corantes

alimentícios em gel vermelho

260 g Farinha de Trigo

1 colher sopa de Fermento em pó químico

Cobertura:

1 lata de Leite Condensado

6 colheres sopa de Leite em Pó

100 g Creme de Leite

300 g Cream Cheese

250 g Cobertura sabor chocolate branco

250 ml Leite

1 colher sopa de Amido de Milho

MODO DE PREPARO

Massa

Bata os ovos com o açúcar e a manteiga por 4 minutos. Depois adicione o chocolate em pó e a baunilha e bata novamente. Agora acrescente o corante e bate de novo. Em seguida vamos bater com o iogurte natural e em seguida colocar o vinagre. Feito isso, agora é acrescentar a farinha mexendo levemente e então acrescentar o fermento em pó.

Assar a 180 graus por aproximadamente 30-40 minutos.

Cobertura

Em uma panela mistura o leite condensado, o creme de leite, leite em pó e o cream cheese. Quando tudo ficar homogêneo, adicione a cobertura sabor chocolate branco e ligue o fogo. Quando todo o chocolate derreter, misture o amido de milho no leite e então misture junto com os demais ingredientes. Agora é só esperar começar a ferver e já está pronto.

BOLO GIRASSOL DE CHOCOLATE



INGREDIENTES DA MASSA

3 ovos

4 colheres (sopa) de manteiga
derretida

1 xícara (chá) de leite

1 ½ xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de chocolate em pó

2 colheres (chá) de fermento químico
em pó

RECHEIO

Ingredientes do Recheio

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal (20 g)
- Confeitos de chocolate a gosto



MODO DE PREPARO

MASSA

Na batedeira coloque os ovos, o açúcar e a manteiga derretida. Bata tudo muito bem. Acrescente alternando o leite, o chocolate em pó e a farinha de trigo. Misture bem com o fuê.

Junte o fermento químico em pó. Misture delicadamente.

Transfira para uma forma com furo central de 24 cm de diâmetro, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e chocolate em pó. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de uns 30 minutos. Retire do forno deixe esfriar.

RECHEIO

Na panela fora do fogo coloque o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e o creme de leite. Misture.

Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até desgrudar do fundo da panela.

Retire do fogo e deixe esfriar. Reserve

Ingredientes da Cobertura

- 1 lata de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 envelope de pó para refresco sabor maracujá (25g)
- 3 Gotas de corante alimentício cor amarelo damasco (opcional)

Preparo da cobertura

- 1.Em uma vasilha coloque o leite condensado, o creme de leite e o pó para refresco. Misture tudo muito bem.
- 2.Acrescente aos poucos gostas de corante alimentício em gel até a cor desejada. Reserve.

MONTAGEM

- 1.Desenforme o bolo e com o auxilio de uma colher jogue a cobertura em cima do bolo formando as pétalas do girassol.
- 2.No meio do bolo coloque o brigadeiro já frio e confeitos de chocolate.
- 3.Sirva em seguida.

MINI BOLO VULCÃO DE KIT KAT



INGREDIENTES DA MASSA

1 Ovo

2 colheres (sopa) de óleo

2 colheres (sopa) de leite

1 colher (sopa) de chocolate em pó

5 colheres (sopa) de farinha de trigo

2 colheres (chá) de fermento químico
em pó

COBERTURA

- **Ingredientes** 1 lata de Leite Condensado Mococa
- 1 medida da lata de leite

Modo de preparo Em uma panela misture todos os ingredientes e leve ao fogo, mexendo-os sem parar até começar a desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo e espere esfriar um pouco e coloque a cobertura sobre a massa.

PREPARO MASSA

Em um bowl coloque o ovo, o leite, o óleo, o chocolate em pó, a farinha de trigo aos poucos.

Misture bem.

Por último junte o fermento químico em pó. Misture delicadamente.

Coloque em forminhas de mini bolos, untada com manteiga ou desmoldante.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 15 minutos ou até dourar.

Retire do forno e deixe esfriar para desenformar.

MINI BOLO VULCÃO COM GOTAS DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

- 1 ½ xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó
- ½ colher de chá de bicarbonato de sódio
- ½ colher de chá de sal
- ½ xícara de manteiga sem sal amolecida
- ¾ xícara de açúcar mascavo embalado
- 2 ovos
- 1 colher de chá de extrato de baunilha
- ⅔ xícara de creme de leite
- 1 saco de 12 onças Ghirardelli (R) Ghirardelli (R) Semi-Sweet Chocolate Baking Chips, dividido
- 3 colheres de sopa de manteiga sem sal
- 2 colheres de sopa de chocolate semi-doce Ghirardelli R, minigelas para assar e / ou granulado
-
-
-

MODO DE PREPARO

Pré-queixe seis formas de 50 bolgratubula mini- canelado de 1 xícara com spray de cozinha antiaderente para assar. Em uma tigela média, misture a farinha, o fermento o bicarbonato e o sal e reserve.

Em uma tigela grande, usando um mixer, bata a manteiga amolecida em velocidade média a alta por 30 segundos. Adicione o açúcar e bata até ficar cremoso. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo a cada adição. Adicione a baunilha.

Bata a mistura da farinha alternadamente com o creme de leite, batendo lentamente após cada adição, apenas até ficar umedecido. Junte as gotas de chocolate em 1 xícara.

Adicione a mistura para bolo em cada molde. Para tornar isso mais fácil, você pode colocar a massa em um grande saco ziplock e fazer um furo na extremidade e colocá-la nos moldes igualmente.

Asse por 20 minutos ou até que um palito inserido próximo ao centro saia limpo. Retire e deixe esfriar em uma assadeira sobre uma gradinha por 5 minutos. Remova dos moldes. Deixe esfriar completamente.

Derreta as fichas restantes com 3 colheres de sopa de manteiga até ficar homogêneo e brilhante em uma pequena panela em fogo baixo.

Transfira os bolos resfriados com uma colher ou transfira a mistura de esmalte resfriado para um saco com zíper. Sele e corte um canto do saco. Polvilhe os topos com mini chips de cozimento ou granulado.

MINI BOLO VULCÃO

FUDGE DE BAUNILHA E CHOCOLATE BRANCO



INGREDIENTES

150g de chocolate branco, picadinho

100g de manteiga sem sal, picada

$\frac{1}{2}$ xícara (120ml) de leite integral

$\frac{1}{3}$ xícara + $\frac{1}{2}$ colher (sopa) - 73g - de
açúcar refinado

1 fava de baunilha, aberta com uma faca no
sentido do comprimento, sementinhas
removidas com as costas da faca

1 ovo

$\frac{1}{4}$ xícara (35g) de farinha de trigo com
fermento

$\frac{1}{2}$ xícara + $\frac{1}{2}$ colher (sopa) - 75g - de farinha
de trigo comum

200g de chocolate branco, extra

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a 160°C. Unte bem com manteiga doze mini forminhas caneladas com furo central com capacidade para 1/3 xícara (80ml) cada*.

Junte o chocolate, a manteiga, o leite, o açúcar e as sementinhas de baunilha numa panela média e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até derreter e homogeneizar. Deixe esfriar completamente.

Acrescente o ovo e misture bem.

Peneire as farinhas numa tigela grande e acrescente a elas a mistura de chocolate. Misture com uma colher de pau até obter uma massa lisa e homogênea. Transfira para as forminhas preparadas, coloque-as numa assadeira grande, de beiradas baixas, e leve ao forno por 15 minutos ou até que estejam assadinhos por dentro (faça o teste do palito). Deixe esfriar por 5 minutos, ainda dentro das formas, sobre uma gradinha. Com bastante cuidado, desenforme os bolinhos e deixe que esfriem completamente sobre a gradinha. Coloque o chocolate branco extra numa tigelinha refratária e leve ao banho-maria, mexendo algumas vezes, até derreter. Cubra os bolinhos com o chocolate derretido e deixe firmar.

MINI BOLOS DE CREME DE QUEIJO



INGREDIENTES

PARA OS BOLOS:

- 3 xícaras (360g) de farinha multiuso
- 1/4 colher de chá de sal
- 1 e 1/2 xícaras (339g) de manteiga sem sal, amolecida
- 8 onças (226g) de queijo cremoso, amolecido
- 3 xícaras (600g) de açúcar granulado
- 6 ovos grandes
- 1 colher de sopa de pasta de feijão de baunilha ou extrato de baunilha

PARA COBERTURA:

- 1 xícara (110g) de açúcar de confeitiro, peneirado
- 3 a 5 colheres de sopa de creme de leite
- nozes picadas, pedaços de caramelo, coco torrado, granulado, etc. para enfeitar

MODO DE PREPARO

PARA FAZER OS BOLOS:

1. Pré-aqueça o forno a 350 ° F. Unte ou borrife uma (s) forma (s) tipo Bundt com capacidade para 1/4 de xícara (s). *
2. Misture a farinha e o sal. Deixou de lado.
3. Na batedeira em velocidade média, bata a manteiga e o cream cheese até ficar cremoso. Aos poucos, adicione o açúcar e bata bem. Adicione os ovos, um de cada vez, batendo apenas até o amarelo desaparecer. Misture a baunilha.
4. Reduza a velocidade do mixer para baixa. Aos poucos, adicione a mistura de farinha, mexendo apenas até incorporar.
5. Encha as forminhas preparadas com 3/4 de massa, usando cerca de 2 e 1/2 colheres de sopa de massa por xícara. Asse por 18 a 20 minutos ou até que um palito inserido no centro saia limpo.
-
6. Deixe esfriar nas forminhas por cerca de 10 minutos. Em seguida, remova das panelas e coloque-as em uma gradinha para esfriar completamente.

MODO DE PREPARO

PARA FAZER A COBERTURA:

1. Combine o açúcar de confeiteiro com cerca de 3 colheres de sopa de creme de leite. Adicione mais creme, uma pequena quantidade de cada vez, até que o esmalte tenha a consistência desejada.
2. Regue os bolos resfriados com o glacê. Se desejar, cubra com nozes picadas, pedaços de caramelo, coco torrado, granulado ou outra cobertura de sua escolha.



MINI BOLO MÁRMORE



INGREDIENTES

Para o bolo

- 250 g (1 2/3 xícara) de farinha simples (farinha multiuso)
- 3 colheres de chá de fermento em pó
- 1 pitada de sal fino
- 250 g (2 1/4 palitos) de manteiga sem sal, amolecida
- 200 g (1 xícara) de açúcar refinado (açúcar superfino)
- 5 ovos
- 2 colheres de chá de extrato de baunilha
- 2 colheres de sopa de leite
- 35 g (1/4 xícara) de cacau em pó , peneirado

Para o glacê de chocolate

- 125 g (1 chávena) de açúcar de confeitiro (açúcar em pó)
- 3 colheres de sopa de cacau em pó , peneirado
- 2 - 3 leite colheres
- 1 colher de chá de extrato de baunilha

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno a **180 ° C / 350 ° F (sem ventilador)**.

Unte e enfarinhe uma forma grande com capacidade para **2 litros (8 xícaras)**. (Veja as notas de cozinha abaixo)

Peneire a farinha, o fermento e o sal em uma tigela grande.

Na batedeira ou batedeira elétrica, bata a manteiga e o açúcar até obter uma mistura clara e fofa. Isso deve levar cerca de **3-5 minutos** em velocidade média-alta.

Em **velocidade baixa-média** , adicione um ovo, seguido de uma colher de sopa da mistura de farinha. Isso ajuda a evitar que a mistura coagule. Bata até que o ovo esteja incorporado. Repita até que todos os ovos tenham sido adicionados.

Adicione o extrato de baunilha e o leite.

Adicione a mistura de farinha restante e bata levemente até que todos os ingredientes estejam incorporados.

Remova um pouco mais da metade da massa para outra tigela. Esta porção formará a **massa de baunilha** para o bolo de mármore.

Adicione o cacau em pó à tigela com um pouco menos da metade da massa e misture bem. Esta porção formará a **massa de chocolate** para o bolo de mármore.

Coloque metade da massa de baunilha na forma preparada.

Em seguida, despeje toda a massa de chocolate.

Nesta fase, não se preocupe em espalhar uniformemente a massa do bolo.

Coloque o restante da massa de baunilha na camada de chocolate e use uma pequena espátula para alisar a camada.

Bata levemente a fôrma na superfície da cozinha uma ou duas vezes para ter certeza de que a massa se acomoda em todas as ranhuras da fôrma.

Este movimento de bater também ajuda a misturar suavemente a massa para formar um padrão marmorizado dentro do bolo.

Coloque a fôrma no forno e leve ao forno (**sem ventilador**) por **35-50 minutos** , ou até que um espeto inserido na parte mais grossa do bolo saia limpo. O tempo de cozimento varia de acordo com o tamanho da fôrma e do forno.

Assim que o bolo estiver cozido, deixe-o descansar na fôrma sobre uma gradinha por **10-15 minutos** .

Vire o bolo com cuidado sobre uma gradinha e deixe esfriar completamente.

Para fazer a cobertura de chocolate, misture o açúcar de confeiteiro (açúcar de confeiteiro), o cacau em pó, o leite e o extrato de baunilha. Dependendo de quão espesso você deseja que o esmalte fique, você pode não precisar de todo o leite. Se a cobertura estiver muito líquida, basta engrossar com um pouco mais de açúcar de confeiteiro (açúcar de confeiteiro).

Assim que o bolo esfriar completamente, espalhe a cobertura sobre o bolo.

Deixe secar por pelo menos **30 minutos** antes de servir.

MINI BOLO CHOCOLATE TRUFADO



INGREDIENTES

85g manteiga sem sal em temperatura ambiente
2 colheres de chá de extrato de baunilha
50 g de açúcar branco
200 g de açúcar mascavo ou mascavo
110 g óleo de girassol
5 ovos M + 1 gema M
240 ml. de leite (ou 240 ml. de leite + 2
colheres de sopa de suco de limão)
375 g de farinha normal
1 colher de sopa de fermento em pó (fermento
em pó)
1 pitada de sal

Para o creme:

500 ml. de leite
100 g de açúcar branco
4 gemas M
30 g amido de milho fubá
1/2 colher de chá de pasta de baunilha Home
Chef

Para a cobertura de chocolate:

300 g de chocolate para cobertura
(misturei chocolate ao leite com chocolate
amargo porque as crianças não gostam tanto de
amargo, mas dá para fazer a gosto).



CONCLUSÃO

**TURBINE SUAS VENDAS
COM MINI BOLOS VULCÕES!**



CONCLUSÃO

Mini bolos vulcões podem te trazer um lucro muito grande se você adicionar em seu negócio além de bolos no pote, os preços vão variar de R\$8,00 A R\$15,00 Depende muito de seus ingredientes.

Todas essas receitas são comprovadas que realmente trazem um retorno financeiro muito alto, faça com amor e carinho e capricho e verá o resultado em seu bolso!

