

 *Taay Magna*



Bolos Caseiros

APRESENTAÇÃO

Olá é um prazer saber que você acaba de receber esse material, espero que seja usado com o mesmo carinho e amor pelo qual foi produzido. Todas as receitas que aqui estão são de minha autoria, usadas para agradar paladares exigentes dos mais variados clientes.

“Cheguei a uma etapa da vida em que, cada vez mais, sinto a necessidade de compartilhar o que sei fazer de melhor. Preciso me repartir”

Nessa apostila você encontra dicas preciosas pra quem ama um verdadeiro bolo caseiro.

Alias, quem não gosta de bolo quentinho, recém-saído do forno, com gosto caseiro e sem adição de conservantes. Em um momento em que as pessoas quase não têm tempo para a cozinha, mas não abrem mão do que é autêntico o bolo caseiro é sucesso do momento. A simplicidade, no preparo e na proposta, contribui para o negócio. O segredo?

Usar frutas frescas no lugar de aditivos químicos. É mais trabalhoso? Sim, mas esse é um investimento em qualidade e sabor.

Sugestões infalíveis para um delicioso bolo, caldas truques e segredos você descobre tudo isso aqui na minha 1ª apostila de bolos caseiro.

CONTATOS:

Página: <https://m.facebook.com/Culinarista-Taay-Magno-Pres-1534349290207595/>

E-mail: Tay_marques32@hotmail

INFORMAÇÕES ÚTEIS

Usar medidas corretas na cozinha é muito importante no resultado final de um prato. Além disso, os tipos de fogão e de forno alteram muito o tempo de cozimento. Por esse motivo, apresentamos uma série de equivalências de medidas e informações sobre o uso do forno, para facilitar seu trabalho e obter um resultado melhor.

COMO MEDIR LÍQUIDOS

Ponha o recipiente graduado, ou a xícara em cima da mesa e encha com o líquido até a marca desejada. Se usar colher, encha até a borda sem derramar.

COMO MEDIR INGREDIENTES SECOS

Encha a xícara ou o recipiente com a farinha, o açúcar, chocolate em pó, etc... e não comprima, nem sacuda. Apenas passe uma faca por cima para tirar o excesso.

COMO MEDIR GORDURAS SÓLIDAS

Para medir manteiga, margarina, gordura vegetal na xícara, encha toda a xícara comprimindo com a ajuda de uma colher, depois passe uma faca por cima para tirar o excesso.

EQUIVALÊNCIAS DE PESOS E MEDIDAS

(XÍCARAS, COLHERES, ML E GRAMAS)

FARINHA DE TRIGO	AÇÚCAR	LÍQUIDOS	CHOCOLATE EM PÓ
1 xícara – 120 g	1 xícara – 160g	1 xícara de chá – 240 ml	1 xícara – 90 g
1/2 xícara – 60 g	1/2 xícara – 90 g	1/2 xícara de chá – 120 ml	1/2 xícara – 45 g
1/3 xícara – 40 g	1/3 xícara – 60 g	1/3 xícara de chá – 80 ml	1/3 xícara – 30 g
1/4 xícara – 30 g	1/4 xícara – 45 g	1/4 xícara de chá – 60 ml	1/4 xícara – 20 g
1 colher (sopa) – 7 g	1 colher de sopa – 10g	1 colher de sopa – 15 ml	1 colher sopa – 6 g
	1 colher de chá – 3,5g	1 colher de chá – 5 ml	1 colher chá – 2 g

FUBÁ 1 xícara – 120 g 1 colher de sopa – 7,5 g 1 colher de chá – 2,5 g	MANTEIGA OU GORDURA 1 xícara – 200 g 1/2 xícara – 100 g 1/3 xícara – 65 g 1 colher de café – 1/2 colher de chá	COCO RALADO 1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	MEL 1 xícara – 300 g 1 colher de sopa – 18 g 1 colher de chá – 6 g
POLVILHO 1 xícara – 150 g 1 colher de sopa – 9 g 1 colher de chá – 3 g	AMIDO DE MILHO 1 xícara – 150 g 1 colher de sopa – 9 g 1 colher de chá – 3 g	QUEIJO RALADO 1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	FERMENTO EM PÓ 1 colher de chá cheia – 10 g
FARINHA DE MANDIOCA 1 xícara – 150 g 1 colher de sopa – 9 g 1 colher de chá – 3 g	FARINHA DE ROSCA 1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	AVEIA 1 xícara – 80 g 1 colher de sopa – 5 g 1 colher de chá – 1,5 g	ARROZ 1 xícara – 200 g
AMÊNDOAS, NOZES, CASTANHAS 1 xícara – 140 g	SAL 1 colher de sopa – 20 g 1 colher de café – 5 g	1 colher de chá – 5 ml 1 lata de leite condensado – 395 g 1 lata de creme de leite – 300 g 1 caixinha de creme de leite – 200 g 1 vidro de leite de coco – 200 ml	
1 xícara de chá – 240 ml 1 copo de requeijão – 250 ml 1 copo americano – 200 ml 1 litro – 1.000 ml (4 copos de requeijão) 1 cálice – 3 colheres de sopa 1 colher de sopa – 15 ml		1 litro = 4 xícaras (cada xícara 250 ml) 1 copo de vinho = 6 colheres de sopa 1 cálice = 3 colheres de sopa 1 colher de sopa = 5 colheres de café 1 colher de sobremesa = 10 colheres de café 1 colher de chá = 3 colheres de café 1 colherinha (café) = 1/2 colher (chá)	



MEDIDA DOS BOLOS - APROXIMADAMENTE 100 GRAMAS

BOLOS RETANGULARES

TAMANHO DA FORMA (COMPR. X LARGURA)	NÚMERO DE FATIAS
35X25	30
40X30	50
45X30	70
45X35	100
50X40	130
45X55	150
75X45	200

BOLOS REDONDOS - DIÂMETROS

TAMANHO DA FORMA	NÚMERO DE FATIAS
15	10
20	18
25	30
30	40
35	60
40	80
45	100
50	150

BOLOS OVAIS - DIÂMETROS

TAMANHO DA FORMA	NÚMERO DE FATIAS
30X20	30
40X30	50
50X40	80
55X45	100
60X50	150
65X55	200

BOLOS QUADRADOS

TAMANHO DA FORMA LADO	NÚMERO DE FATIAS
15	12
20	25
25	30
30	50
35	70
40	130
45	150
50	200

TAMANHOS DE ASSADEIRAS RETANGULARES

- 30X20 - 2 KILOS
- 33X23 - 3 KILOS
- 37X27 - 4 KILOS
- 40X30 - 5 KILOS
- 45X32 - 6 KILOS

TEMPERATURAS DO FORNO

- Forno baixo ou forno brando – A temperatura é menor e fica entre 150°C 160°C.
- Forno médio ou regular – Temperatura entre 170°C 190°C.
- Forno alto ou quente – A temperatura é de 200°C em média.
- Forno forte ou bem quente – Temperatura de 250°C.

Forno arrefecido – Depois do forno apagado e ainda quente.

Forno Preaquecido – É quando você liga o forno 10 minutos antes de colocar qualquer coisa para assar.

CUIDADOS AO USAR O FORNO:

Antes de ligar o forno verifique se não tem nada dentro dele.

Depois de usá-lo verifique se você desligou o forno (no botão). Algumas vezes o fogo pode apagar e o gás continua saindo e isso pode causar acidentes.

DICAS PRA O USO DO SEU FORNO

- ✓ Seja qual for o forno, perto do final do cozimento verifique regularmente o que estiver assando para ver se está pronto. Quanto mais você usar o equipamento, melhor o conhecerá . É importante adquirir familiaridade com a temperatura e a altura em que as formas e assadeiras devem ser colocadas, para obter melhor resultado.
- ✓ Os fornos a gás assam com chama, na parte inferior. Sendo assim, a parte de cima esquenta mais rapidamente que a de baixo.
- ✓ Os fogões a gás de rua costumam ter chama mais forte que os fogões a gás de botijão. No forno, os alimentos assam e cozinham mais depressa.
- ✓ Os fornos elétricos tem calor mais constante. Como assam com muita rapidez, é preciso ficar atento.
- ✓ A variedade de fornos e fogões, com diferentes opções de temperatura de cozimento, é ampla. Entretanto, cabe lembrar que a temperatura do forno nem sempre é exata, podendo ser afetada por fatores como qualidade do aparelho e das fôrmas usadas, condições de vedação, clima etc. Por exemplo, um refratário de vidro aquece muito mais rápido que uma forma de alumínio ou de material antiaderente. Utilize formas de Boa qualidade, pois as batatas podem entortar quando colocadas no forno em alta temperatura. Se a experiência mostrar que um lado do forno aquece mais que o outro, vire a forma a 180° na metade do tempo de preparo do bolo, para assar de maneira uniforme.

DICAS BÁSICAS PARA AJUDAR NO PREPARO DAS RECEITAS

- ✓ Os ingredientes devem ser utilizados à temperatura ambiente para não comprometerem o resultado final da receita!
- ✓ Não se deve abrir o forno antes de 15 minutos para evitar que ele "Baixe"
- ✓ A maioria dos fornos tem luz e, por isso, não há necessidade de os abrir para verificar o aspeto do bolo.
- ✓ Use a farinha certa para o preparo de massas, bolos e doces, utilize sempre a farinha que está indicada na receita. "É importante que ela seja pura, sem adição de fermento, pois como cada receita pede uma quantidade específica deste produto, isso pode acabar alterando o resultado.
- ✓ A farinha não deve ser batida mas apenas envolvida para não desenvolvermos o glúten da farinha e obtermos um bolo "elástico" em vez de um bolo fofo.
- ✓ Ao bater demais a massa pode potenciar outro problema: apesar do bolo estar com um "ótimo aspeto" dentro do forno, assim que o retira "baixa" porque a massa ficou com muito ar e o bolo não ficou com estrutura suficiente para conseguir suportar o seu peso.
- ✓ O fermento só deve ser acrescentado depois da massa já batida. E assim que acrescentado deve ser levado ao forno.
- ✓ Jamais esqueça de pré aquecer o forno. O ideal é assim que for começar a preparar uma receita você siga a ordem: Ligar o forno, untar a forma e aí sim bater a massa.
- ✓ O método mais eficaz de se untar formas é com margarina e farinha. Ela resulta em um desenforme muito fácil.
- ✓ O lugar ideal para deixar o bolo esfriar é sobre as grades do fogão. Pois ela facilitam a passagem de ar por baixo da forma fazendo com ele esfrie mais rápido. Não deixe o bolo esfriar dentro do fogão, isso deixa o bolo seco por continuar em um ambiente quente depois de assado. E

jamais coloque o bolo quente sobre um mármore frio esse choque térmico faz o bolo “Baixar”

- ✓ A temperatura ideal do forno para assar um bolo comum geralmente é de 180°C, ou seja, forno médio. Mas fique atenta: quanto mais densa e pesada for a massa de bolo menor deve ser a temperatura do forno para que ele asse bem por dentro e não queime por fora.
- ✓ Para verificar se o bolo está pronto faça o teste do palito: espete um palito de dente no centro do bolo e retire. Se o palito sair limpo o bolo está assado. Se estiver com massa grudada deixe seu bolo no forno por mais tempo. Se o bolo estiver muito dourado e ainda cru diminua a temperatura e cubra o bolo com papel alumínio.
- ✓ Para que o bolo saia inteiro da forma espere esfriar um pouco.
- ✓ Não espere a cobertura esfriar para jogar sobre o bolo, para que ela tenha um caimento bonito o ideal é ser jogado sobre o bolo assim que retirada do fogo.
- ✓ O rendimento de todas as receitas é uma forma Redonda de furo no meio tamanho 22.
- ✓ O forno deve estar pré-aquecido e mantido em temperatura média (180°)
- ✓ Bolos devem ser desenformados frios.
- ✓ Bolos caseiros devem ser mantidos em temperatura ambiente, nunca na geladeira.

A FUNÇÃO DOS PRINCIPAIS INGREDIENTE QUE COMPÕEM UM BOLO E O QUE O EXCESSO OU FALTA DELES FAZ.

OS INGREDIENTES

A GORDURA – faz o bolo ficar macio, atenuando a ação da farinha. Para que as gorduras fiquem bem misturadas, devem ser batidas energeticamente com o açúcar. O excesso de gordura pode deixar o bolo pesado, compacto, indigesto. Sua falta faz com que o bolo fique seco, duro.

O AMIDO DE MILHO – deixa a massa leve, mais leve que a farinha de trigo, vai permitir que seu bolo fique mais macio e saboroso.

O AÇÚCAR – O excesso de açúcar faz o bolo ficar com textura desigual, levemente grossa, impedindo seu crescimento.

Os Ovos – Ajudam a estabilizar, dar liga à massa. Devem ter sempre um tamanho padrão.

O FERMENTO – O fermento em pó deve ser acrescentado só no final da preparação para que sua ação não seja enfraquecida, pois começa a agir quando entra em contato com os líquidos frios.

O ÓLEO – O óleo além do sabor, impede que o glúten se forme, pois vai envolver as proteínas da farinha, impedindo que elas se liguem entre si. Vai portanto contribuir para o bolo ficar mais macio.

O LEITE – Vai fornecer água para além da existente nos ovos, que vai contribuir para tornar o bolo mais úmido e gostoso.

A ÁGUA – quando feito com água, o bolo fica mais leve e não tão pesado e nutritivo como quando feito com leite. Também para quem é alérgico ao leite sempre tem como opção a água ou para quem não goste de leite.

O LEITE E A ÁGUA MORNIA – A água ou o leite morno ativa o efeito do fermento que vai na massa, produzindo milhões de bolinhas, portanto contribui para tornar os bolos mais leves.

O BICARBONATO DE SÓDIO – como o fermento ele serve para fazer o bolo crescer, ele é também adicionado junto com o fermento para neutralizar alguns ácidos na receita (vinagre, iogurte, chocolate, etc) e para adicionar maciez. Mas para o bolo crescer melhor prefira sempre o fermento. E serve também para realçar a cor do bolo principalmente em bolos de chocolate.

PROBLEMAS MAIS COMUNS

UM BOLO AFUNDADO NO MEIO:

- ✓ Excesso de líquido
- ✓ Insuficiência de qualquer dos ingredientes secos
- ✓ Excesso de açúcar ou fermento (a massa escurece)
- ✓ Temperatura do forno alta demais
- ✓ Porta do forno aberta antes do tempo mínimo de cozimento
- ✓ Mistura leve colocada em fôrma grande e funda

UM BOLO "SOLADO" (ACHATADO):

- ✓ Fermento vencido ou em pouca quantidade
- ✓ Líquido em excesso ou ovos em falta
- ✓ Pouca massa para uma fôrma grande
- ✓ Quantidade insuficiente de açúcar
- ✓ Mistura muito batida após inclusão da farinha
- ✓ Excesso de farinha

UM BOLO COMPACTO, PESADO:

- ✓ excesso de gordura

O MEIO MAIS CRESCIDO E A SUPERFÍCIE ACHATADA:

- ✓ Forma colocada em grade muito alta
- ✓ Temperatura excessiva, formando rapidamente uma crosta sobre a massa.

BOLO COM SUPERFÍCIE IRREGULAR.

- ✓ Forma pequena
- ✓ Excesso de fermento
- ✓ Forno quente demais
- ✓ Massa assada em excesso

S

U

M

Á

R

I

O

BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE	13
BOLO SONHO	14
BOLO DE PAÇOCA	16
BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA	18
BOLO DE FUBÁ CREMOSO	19
BOLO DE CÔCO	20
BOLO DE BANANA C/ CANELA	22
BOLO PÃO DE MEL	23
BOLO DE CHOCOLATE	24
BOLO DE MILHO	25
BOLO DE CHURROS	26
BOLO DE NOZES COM DOCE DE LEITE	27
BOLO DE LEITE NINHO COM NUTELLA	28
BOLO DE LARANJA COM CALDA	29
BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE	30
BOLO DE MORANGO	32
BOLO DE CASTANHA DE CAJU E CHOCOLATE BRANCO	34
BOLO DE CAFÉ	35
BOLO MOUSSE	36
BOLO TRUFA DE CHOCOLATE	37
BOLO MAÇÃ DO AMOR	38
BOLO DE MANDIOCA	40
BOLO DE MAÇÃ CRAQUELADA	41
BOLO DE UVA	42
BOLO DE CHOCOLATE S/ AÇÚCAR S/ ÓLEO	43
BOLO DE AMENDOIM COM DOCE DE LEITE	44

BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 1 xícara de óleo
- ✓ 1 xícara de fuba
- ✓ 1 xícara de açúcar
- ✓ 1 colher (sopa) de erva doce
- ✓ 1 xícara de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Leve pra assar em forno pré aquecido em temperatura media.

Taay

BOLO SONHO



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

MASSA:

- ✓ 1 copo de iogurte natural
- ✓ 2 ovos
- ✓ 180 ml de óleo
- ✓ 250 g de farinha de trigo.
- ✓ 260 g de açúcar;
- ✓ 1 ml de essência de baunilha
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Junte, numa tigela, os ingredientes secos: a farinha de trigo peneirada, o açúcar e o fermento.

Bata no liquidificador o iogurte natural, os ovos, o óleo e a essência de baunilha. Despeje na tigela com os demais ingredientes e misture bem.

Leve para assar em fôrma redonda, untada e polvilhada de farinha de trigo. Retire do forno quando o bolo dourar por cima. Reserve!

Após assar, desenforme-o e corte-o com uma faca de serra delicadamente, dividindo o bolo em duas partes.

BOLO SONHO (CONT.)

INGREDIENTES

CREME DE CONFEITEIRO:

- ✓ 1 litro de leite
- ✓ 3 colheres (sopa) de amido de milho
- ✓ 4 ml de essência de baunilha
- ✓ 3 gemas peneiradas
- ✓ 1 Leite condensado
- ✓ açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO:

Ferva 700 ml do leite com o açúcar, a essência e as gemas. No restante do leite, adicione o amido para diluir. Mexa bem. Quando o leite ferver, agregue a mistura com a farinha, mexendo sem deixar grudar, até que engrosse. Deixe esfriar.

MODO DE PREPARO:

Recheie o bolo com o creme de confeiteiro, junte as partes e polvilhe, por cima, o açúcar de confeiteiro.

Taay

BOLO DE PAÇOCA



FORMA: nº 22 TEMPO DE FORNO: 30 a 40 min. em forno médio RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 e 1/2 xícara de açúcar
- ✓ 6 paçocas do tipo rolha
- ✓ 2 copos de leite
- ✓ 3 colheres (sopa) de margarina
- ✓ 2 copos de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ✓ Amendoim torrado para decorar

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador todos ingredientes menos o amendoim. Coloque a massa em uma forma untada redonda e jogue o amendoim torrado com casca.

Taay

BOLO DE PAÇOCA (CONT.)

INGREDIENTES

CREME DE PAÇOCA PONTO DE BICO:

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 2 colher (sopa) de manteiga
- ✓ 1 gema peneirada
- ✓ 100g de chocolate branco picado (pode ser chocolate nobre ou fracionado)
- ✓ 7 paçocas

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes em uma panela de fundo grosso. Mexa até dar ponto de brigadeiro. Não precisa ser aquele ponto mole de copinho, mas também não precisa ser aquele ponto duro que fica "puxa puxa". É um ponto de brigadeiro macio.

Coloque em um prato e após esfriar completamente, coloque em uma manga de confeitar com bico pitanga e utilize conforme sua vontade.



BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1/2 xícara de leite
- ✓ 1 xícara de óleo
- ✓ 1 xícara de fuba
- ✓ 1 xícara de açúcar
- ✓ 1 xícara de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó.

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador, coloque metade da massa na forma e jogue cubinhos de goiabada picada, complete com a outra metade e coloque mais cubinhos de goiabada picada. Leve pra assar em forno pré aquecido em temperatura media.

Obs: Corte as goiabadas em pedaços pequenos para que não afundem.

Taay

BOLO DE FUBÁ CREMOSO



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 60 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 4 ovos
- ✓ 3 xícaras leite
- ✓ 2 colheres (sopa) de margarina sem sal
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 2 pacotes de queijo parmesão ralado (50g cada)
- ✓ 2 colheres (sopa) farinha de trigo
- ✓ 1 xícara e meio de fuba
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó.

MODO DE PREPARO:

Junte todos os ingredientes e bata no liquidificador por 2 minutos.

Despeje em forma untada e leve pra assar em forno pré aquecido.

Esse bolo é bem liquido não se preocupe é assim mesmo.

Por conter um creme no meio o palito sempre vai sair sujo, então retire o bolo do forno assim que estiver bem dourado. Deixe esfriar bem para só depois desformar.

BOLO DE CÔCO



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

MASSA:

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 1/2 xícara de óleo
- ✓ 3 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 xícara e meia de açúcar
- ✓ 50g de coco ralado
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó.

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador os ovos, leites, óleo e coco ralado no liquidificador. Coloque em uma vasilha e junte a farinha de trigo, açúcar e o fermento, Misture até ficar uma massa lisa e homogênea.

Coloque em forma untada e leve pra assar em forno médio pré aquecido.

Taay

BOLO DE CÔCO (CONT.)

INGREDIENTES

COBERTURA:

- ✓ 1 leite condensado
- ✓ 1 leite de coco
- ✓ 1 copo de leite
- ✓ 2 colheres de maisena.

MODO DE PREPARO:

Dissolva a maisena no copo de leite e em uma panela coloque o leite de coco o leite condensado e o copo de leite com a maisena dissolvida. Mecha até engrossar. Coloque sobre o bolo e polvilhe coco ralado e leve pra gelar.



BOLO DE BANANA C/ CANELA



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 xícara de açúcar
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 1/2 xícara de óleo
- ✓ 2 bananas media
- ✓ 1 colher (sopa) de canela
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque em forma untada e se desejar pique bananas no meio da massa. Leve pra assar em forno pré aquecido em temperatura media.

Desenforme morno e polvilhe açúcar e canela.

Taay

BOLO PÃO DE MEL



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 2 colheres de margarina
- ✓ 3 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1/2 xícara de chocolate em pó
- ✓ 1 1/2 copo de leite
- ✓ 2 colheres (sopa) bem cheias de mel
- ✓ 2 colheres (sopa) de canela em pó
- ✓ 1 colher (sopa) de cravo
- ✓ 1 colher (sopa) bem cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador acrescentando o fermento por último. Leve pra assar em forno médio pré aquecido.

RECHEIO:

Corte o bolo e passe doce de leite. Pra finalizar cubra o bolo com chocolate derretido.

BOLO DE CHOCOLATE



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 1 xícara de óleo
- ✓ 2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 xícara de chocolate em pó
- ✓ 1 xícara açúcar
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve pra assar em forno pré aquecido em temperatura media.

ATENÇÃO:

Essa massa é a base de muitos bolos, com ela eu preparo os bolos trufados, bolo mousse, bolo de brigadeiro, bolo de chocolate molhado.

Taay

BOLO DE MILHO



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 lata de milho
- ✓ 1 lata (use a do milho) de leite
- ✓ 1/2 lata de óleo
- ✓ 1 lata de fuba
- ✓ 1 lata de açúcar
- ✓ 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- ✓ 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bata rapidamente todos os ingredientes no liquidificador coloque em forma untada e leve pra assar em forno pré aquecido em temperatura media.

Taay

BOLO DE CHURROS



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 xícara leite
- ✓ 2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 2 colheres (sopa) de canela em pó
- ✓ 1 xícaras de Açúcar
- ✓ 1/2 xícara de óleo
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó.

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar uma massa lisa e homogênea. Leve pra assar em forma untada e forno pré aquecido em temperatura media.

COBERTURA:

Doce de leite de sua preferência.

1 colher colher de canela

1 colher de açúcar.

PREPARO:

Depois do bolo desenformado jogue sobre ele o doce de leite. Mistura o açúcar e a canela e polvilhe por cima.

BOLO DE NOZES COM DOCE DE LEITE



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 3 colheres (Sopa) de margarina
- ✓ 3 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ✓ 1 xícara chá de nozes picadas
- ✓ 1 xícara leite.

MODO DE PREPARO:

Misture tudo e bata até ficar uma massa lisa e homogênea, acrescente o fermento por ultimo e leve pra assar em forno pré aquecido e temperatura media.

COBERTURA:

Espalhe doce de leite e nozes picados.

(As nozes podem ser substituídas por castanha de caju, informe o cliente.)

Taay

BOLO DE LEITE NINHO COM NUTELLA



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 2 xícaras de Farinha trigo
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 1 xícara de Óleo
- ✓ 1 xícara de Açúcar
- ✓ 1 xícara de chocolate em pó
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador acrescente o fermento por último. Despeje a massa na assadeira e espalhe sobre a massa 2 colheres de Nutella. Leve pra assar em forno pré aquecida com temperatura media.

COBERTURA DO BOLO:

- ✓ 250 ml de chantilly batido já em ponto de bico.
- ✓ 1 copo de leite em pó
- ✓ 1 leite condensado

Bata na batedeira por alguns minutos depois espalhe sobre o bolo já frio. Para finalizar espalhe a Nutella sobre o bolo.

BOLO DE LARANJA COM CALDA



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 xícara de suco de laranja natural
- ✓ 3 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 1/2 xícaras de óleo
- ✓ Raspa de laranja (a gosto)
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Junte todos os ingrediente menos o fermento e bata até formar uma massa lisa e homogênea. Acrescente o fermento e leve pra assar em forno pré aquecido com a temperatura media.

CALDA:

- ✓ 2 copos de suco de laranja natural
- ✓ 4 colheres de açúcar
- ✓ 1 colher de amido de milho

PREPARO:

Levo ao fogo médio até engrossar!
Fure o bolo e regue com a calda.

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 1/2 xícara de óleo
- ✓ 2 cenouras médias
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 3 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó.

MODO DE PREPARO:

No liquidificador acrescente os ovos, leite, óleo e as cenouras lavadas e com cascas. Bata até obter um creme. Transfira para um bacia (pode ser a da batedeira) acrescente a farinha e o açúcar, bata até criar uma massa lisa e homogênea. Por último acrescente o fermento e leve pra assar em forno pré aquecido e forma untada.

Taay

BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE (CONT.)

INGREDIENTES

COBERTURA:

- ✓ 1 lata de leite condensado (390ml)
- ✓ 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- ✓ 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- ✓ 1 caixinha de creme de leite (200ml)

MODO DE PREPARO:

Em um panela coloque o leite condensado, chocolate em pó e a colher de margarina mexa sem parar em fogo médio até desgrudar do fundo da panela. Desligue e por ultimo acrescente o creme de leite. Jogue sobre o bolo já frio.



BOLO DE MORANGO



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 2 xícaras de trigo
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 1 xícara de açúcar
- ✓ 1/2 xícara de óleo
- ✓ 7 morangos maduros e lindos
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador ovos, leite, morangos, óleo. Coloque em uma bacia a farinha de trigo, o açúcar e o fermento. Jogar o líquido batido dentro de bacia, mecher e colocar em uma forma untada (pode picar uma morangos e por em cima da massa ainda crua) Leva pra assar em forno médio.

Taay

BOLO DE MORANGO (CONT.)

INGREDIENTES

COBERTURA:

- ✓ 1 leite condensado
- ✓ 1 creme de leite
- ✓ 1/2 xícara de leite
- ✓ 2 colheres (sopa) de maisena
- ✓ 1 colher (sopa) de baunilha

MODO DE PREPARO:

Dissolve a maisena no copo de leite e leva tudo pro fogo até engrossar. Assim que engrossa deixa esfriar, vai ficar durinho acrescenta meio creme de leite meche e coloca sobre o bolo.



BOLO DE CASTANHA DE CAJU E CHOCOLATE BRANCO



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 3 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 1 xícara de óleo
- ✓ 2 xícara de açúcar
- ✓ 1/2 xícaras de castanhas de caju
- ✓ 2 colheres (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Mistura tudo, bate a mão ou na batedeira e a crescente o fermento por último leve para assar em forma untada e formo pré aquecido. Temperatura media

COBERTURA.

Faça um ganache usando 1 caixinha de creme de leite e 200g de chocolate branco. Deixe o creme de leite esquentar e vá colando o chocolate branco e mechendo.

Jogue sobre o bolo e pra completar jogue castanhas de caju por cima.

BOLO DE CAFÉ



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 3 colheres (sopa) de café solúvel
- ✓ 1 xícara de óleo
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 1/2 xícara de chocolate em pó
- ✓ 3 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó.

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador o leite com o café solúvel, os ovos, o óleo, o açúcar, e o chocolate. Passe para uma tigela e misture a farinha de trigo e o fermento.

Coloque em forma untada e leve pra assar em forno pré aquecido. Temperatura média.

BOLO MOUSSE



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 xícara de óleo
- ✓ 1 potinho de iogurte natural
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bater tudo no liquidificador.

Acrescente o fermento por ultimo. Levar pra assar em forno pré aquecido em temperatura media.

RECHEIO:

- ✓ 1 lata de leite condensado
- ✓ 1 lata de creme de leite
- ✓ 1 suco tang de sua preferência. Bata no liquidificador.

Depois do bolo frio corte o meio dele retire e coloque o mousse no lugar. Leve pra gelar por 20 minutos no freezer, retire e decore a gosto.

Uma dica é casar os sabores desse bolo por exemplo:

Bolo de chocolate c/ mousse de maracujá

Bolo de iorgute c/ mousse de morango

Use a criatividade!

BOLO TRUFA DE CHOCOLATE



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 1 xícara de óleo
- ✓ 2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 xícara de chocolate em pó
- ✓ 1 xícara de açúcar
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve pra assar em forno pré aquecido em temperatura médio.

RECHEIO:

Leve ao fogo 2 leites condensados com 2 colheres (sopa) de margarina e 3 colheres (sopa) de chocolate em pó. Mecha até desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo e acrescente 200g de chocolate ao leite mecha até derreter e acrescente 1 creme de leite. Deixe esfriar. Cave um buraco no bolo e acrescente o creme.

Para fazer na versão branca retirar o chocolate em pó e acrescente chocolate branco.

BOLO MAÇÃ DO AMOR



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 4 ovos
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 3 colheres de manteiga
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ✓ 6 maçãs fatiadas

MODO DE PREPARO:

Unte e enfarinhe uma fôrma redonda. Reserve.

Preaqueça o forno em temperatura média (180°C).

Bata na batedeira o açúcar, a manteiga e as gemas até obter um creme homogêneo. Junte a farinha aos poucos, intercalando com o leite. Retire da batedeira e misture o fermento.

Adicione as claras, mexendo delicadamente de baixo para cima. Espalhe metade da massa na fôrma reservada.

Cubra metade das fatias de maçã.

Espalhe o restante da massa e leve ao forno por 45 minutos ou até que enfiando um palito este saia limpo.

BOLO MAÇÃ DO AMOR (CONT.)

MONTAGEM:

Desenforme o bolo ainda morno.

Arrume sobre o bolo as fatias de maçã, formando uma flor.

Cubra com a calda, despejando delicadamente sobre as maçãs.

Leve a geladeira por 30 minutos.

Sirva em seguida.

COBERTURA:

Em uma panela, misture 1 copo de groselha, 5 colheres de água e 2 colheres de amido de milho MAIZENA.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar.

Retire e reserve.



BOLO DE MANDIOCA



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 4 ovos
- ✓ 1/2 Xícara de óleo
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 2 colheres (sopa) de margarina
- ✓ 1 kg de mandioca ralada
- ✓ 100 g de coco ralado grosso
- ✓ 1 colher (sopa) cheia de fermento em pó.

MODO DE PREPARO:

Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o açúcar e a margarina

Em uma vasilha, junte a mistura à mandioca, o coco e por último o fermento em pó

Mexa bem, coloque em uma forma untada

Leve ao forno em fogo baixo por 30 minutos e mais 10 minutos em fogo alto, ou até que doure

Taay

BOLO DE MAÇÃ CRAQUELADA



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 35 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 maçãs médias
- ✓ 1 xícara e meia de açúcar
- ✓ 3 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 4 ovos
- ✓ 1/2 xícara de óleo
- ✓ 1 colher (sopa) suco de limão
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ✓ 1/2 xícara (chá) de açúcar (para polvilhar)
- ✓ 1 colher (sopa) de canela em pó (para polvilhar)

MODO DE PREPARO:

Higienize bem as maçãs. Descasque-as, reserve as cascas, e pique a fruta. No liquidificador, bata as cascas, os ovos, o açúcar e o óleo. Bata bem. Retire do liquidificador, passe para uma tigela e junte a farinha, o suco do limão, as frutas picadas e por último o fermento. Forre o fundo de uma forma com diâmetro de 22 cm com papel manteiga e coloque a massa. Por cima, polvilhe a mistura do açúcar e a canela. Leve para assar em forno pré-aquecido a 180 graus, por 35 minutos ou até começar a craquelar a mistura do açúcar com a canela. Por cima polvilhe açúcar.

BOLO DE UVA



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 xícara de açúcar
- ✓ 1 xícara de leite
- ✓ 1/2 xícara de óleo
- ✓ 1 ½ xícara de farinha
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ✓ 1 caixa de uvas lavadas

MODO DE PREPARO:

Junto todos os ingredientes exceto as uvas e o fermento e bata até forma uma massa lisa, acrescente o fermento de uma leve batida coloque na forma untada e jogue uvas por cima.

Dica use as uvas menores elas vão estourar e deixar o sabor maravilhoso.

Taay

BOLO DE CHOCOLATE S/ AÇÚCAR S/ ÓLEO



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 1/2 xícara de adoçante culinário
- ✓ 2 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 3 colheres (sopa) de amido de milho
- ✓ 1/2 xícara de cacau em pó s/ açúcar
- ✓ 1 embalagem de leite de coco light
- ✓ 1/2 xícara de leite
- ✓ 1 colher (sopa) de bicarbonato
(Escurece bem o bolo e deixa super macio)
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento.

MODO DE PREPARO:

Bata tudo no liquidificador e acrescente o fermento por ultimo. Leve pra assar em forno pré aquecido em temperatura media.

* Atenção se seu cliente for diabético troque a farinha branca pela integral ou por farelo de aveia.

BOLO DE AMENDOIM COM DOCE DE LEITE



FORMA: nº 22

TEMPO DE FORNO: 45 min. em forno médio

RENDIMENTO: 12 Fatias

INGREDIENTES

- ✓ 3 ovos
- ✓ 2 xícaras de açúcar
- ✓ 3 colheres de margarina
- ✓ 3 xícaras de farinha de trigo
- ✓ 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ✓ 1 xícara de amendoim torrado e triturado.
- ✓ 1 xícara de leite.

MODO DE PREPARO:

Misture tudo e bata até ficar uma massa lisa e homogênea, acrescente o fermento por ultimo e leve pra assar em forno pré aquecido e temperatura media.

COBERTURA:

Espalhe doce de leite e amendoim picados.