



10 RECEITAS DE BOLOS DE ANIVERSÁRIO



[CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI](#)

SUMÁRIO

1. BOLO PRESTÍGIO
2. BOLO DE ANIVERSÁRIO COM
RECHEIO DE CREME DE LEITE NINHO
3. BOLO DE CHOCOLATE SIMPLES
4. BOLO DE ANIVERSÁRIO COM DOIS
RECHEIOS
5. BOLO NEGA MALUCA
6. BOLO GELADO DE COCO
7. BOLO DE ANIVERSÁRIO DE COCO
COM RECHEIO DE ABACAXI
8. BOLO BOMBOM DE CHOCOLATE
COM MORANGO
9. BOLO DE ANIVERSÁRIO DE
CHOCOLATE E KINDER BUENO
10. BOLO CHURROS

[CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI](#)

BOLO PRESTÍGIO

INGREDIENTES

200 ml de leite de coco
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de açúcar
1 1/2 colher (sopa) de fermento químico em pó
5 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo de coco

RECHEIO

200 g de coco em flocos
200 g de manteiga
2 latas de leite condensado
6 gemas

MODO DE PREPARO:

Bata os ovos com o açúcar, acrescente o óleo, misture bem e adicione aos poucos a farinha trigo já misturada com o fermento, acrescente o chocolate, o leite de coco, e as claras misturando



suavemente. Leve ao forno em uma forma redonda desmontável e untada.

Asse em forno quente por 15 minutos e mais 35 minutos em forno médio. Espete um palito, se sair seco está bom. Deixe esfriar.

Corte o bolo em três camadas e alterne com o recheio. Cubra com uma boa camada do doce de coco.

RECHEIO

Coloque a manteiga em um recipiente e leve ao fogo em banho-maria até derrete-la. Acrescente o leite condensado e as gemas e bata muito bem. Leve ao fogo baixo e cozinhe mexendo para não grudar. Retire do fogo e acrescente o coco aos poucos, misture bem e deixe amornar.

COBERTURA

Faça um brigadeiro, e despeje em cima do bolo.

BOLO DE ANIVERSÁRIO COM RECHEIO DE CREME DE LEITE NINHO



INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de açúcar
4 ovos inteiros
2 ½ copo de farinha de trigo
1 copo de leite
3 colheres (sopa bem cheia) de manteiga
4 colheres (café) de pó royal
gotas de baunilha

RECHEIO DE LEITE NINHO:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
250 gramas de manteiga sem sal
10 colheres de leite Ninho

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata as claras em neve, junte o açúcar e bata mais um pouco

Coloque gemas, o trigo, o leite, a margarina e as gotas de baunilha

Bata bem

Por último acrescente o fermento batendo na velocidade mínima por 30 segundos

Assar em forno médio por 40 minutos ou até dourar

Deixe esfriar, corte ao meio e recheie

RECHEIO

Bata na batedeira o creme de leite sem soro com a manteiga depois junte o leite condensado, por último o leite ninho

Coloque bis, bombom ou chocolate ralado no meio e cobertura pode ser chocolate branco ou preto.

BOLO DE CHOCOLATE SIMPLES

INGREDIENTES

4 ovos

2 ½ xícaras de açúcar

3 colheres de sopa de margarina

½ caixinha de creme de leite

3 ½ xícaras de farinha

1 xícara de leite

1 ½ colheres de sopa de fermento em pó

¾ de xícaras de chocolate em pó

1 colher de sopa de essência de baunilha

300 ml de calda (eu usei a de compota de pêssego mas pode preparar com partes iguais de açúcar e água e ferver até espumar)

PARA O RECHEIO:

1 lata de leite condensado

200 g de chocolate meio amargo ou ao leite

1/2 lata de creme de leite sem soro

PARA COBERTURA:

1 lata de leite condensado



1 ½ colheres de sopa de chocolate em pó

300 g de chocolate meio amargo ou ao leite

MODO DE PREPARO

MASSA:

Bata os ovos com o açúcar e a margarina por 5 minutos. Junte o creme de leite e bata mais um pouco. Acrescente a farinha misturada ao fermento, o leite e a baunilha. Bata até ficar homogênea. Divida em duas porções e, numa das porções, misture o chocolate em pó.

Despeje as massas em duas formas redondas de ±25 cm de diâmetro, untadas e enfarinhadas.

Asse em forno pré-aquecido a 230°C por 20 minutos. Reduza para 200°C e asse por mais 20 minutos. Faça o teste do palito antes de retirar do forno. Deixe esfriar para desenformar.

Aplaine os bolos cortando a parte crescida fora. Regue cada camada com metade da calda e reserve.

[CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI](#)

RECHEIO:

Leve o leite condensado ao micro-ondas por 2:30 min, abra, mexa e recoloque por mais 2 minutos. Use um pirex bem fundo (o meu tem 13 cm de altura) para não virar.

Corte o chocolate em pedaços e derreta no micro-ondas, em potência média, por 3 minutos. Misture ao creme de leite.

Monte o bolo começando com a camada de baunilha, espalhe o recheio quente e coloque a camada de chocolate.

COBERTURA:

Misture o leite condensado ao chocolate em pó e leve ao micro-ondas por 3 minutos, abra, mexa e recoloque por mais 2 minutos. Espalhe quente sobre o bolo recheado, começando pelas laterais e terminando na parte superior.

Raspe o chocolate com a faca e aplique as raspas sobre a cobertura de brigadeiro. Não espere o brigadeiro esfriar totalmente, pois fica difícil de colar as raspas.

BOLO DE ANIVERSÁRIO COM DOIS RECHEIOS



INGREDIENTES

PARA A MASSA:

- 4 ovos (claras em neve)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de leite fervente

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Na tigela maior da batedeira, coloque as gemas com o leite fervente e bata bastante até espumar.

Aos poucos coloque o açúcar, batendo sempre.

Depois, acrescente a farinha de trigo aos poucos, e continue batendo por uns 10 minutos.

Com a batedeira desligada, junte o fermento em pó, as claras em neve e incorpore delicadamente com movimentos circulares de baixo para cima.

Coloque em forma untada e polvilhada (forma 24 ou 25 cm de diâmetro), bata a assadeira com a massa algumas vezes numa superfície dura para eliminar bolhas de ar.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média por aproximadamente 20 minutos ou até dourar.

Deixe amornar e desenforme.

Quando estiver frio, corte 3 vezes, dividindo o bolo em 4 partes.

PARA REGAR A MASSA:

1 e 1/2 xícaras (chá) de água

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de suco de limão

1 colher (chá) de raspas de limão

Coloque os ingrediente numa panela pequena e deixe ferver em fogo baixo por 4 minutos.

Apague o fogo e molhe as camadas com a calda bem quente.

RECHEIOS:

CREME BRANCO...

750 ml de leite

1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de amido de milho

1/2 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO DO CREME BRANCO

Misture tudo, menos o creme de leite. Leve ao fogo e deixe engrossar.

Desligue o fogo e despeje em uma vasilha e cubra com papel filme, para não formar película.

Depois de frio, bata na batedeira com o creme de leite e reserve.

Tem esta outra opção de creme branco com chocolate branco que também é uma delícia.

DOCE-DE-LEITE

2 xícaras de doce de leite

200 g de ameixas secas sem caroço, picadas e regadas com rum.

Misture tudo e reserve.

PARA O CHANTILLY DA COBERTURA:

500 ml de creme de leite fresco

2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

2 colheres (chá) de baunilha

pitada de sal

MODO DE PREPARO DO CHANTILLY

Na tigela da batedeira coloque primeiro o creme de leite fresco bem gelado e bata em velocidade média até ficar com consistência firme. Acrescente os ingrediente restantes e bata por mais um minuto. Cuidado para não bater demais, senão vira manteiga...

Reserve na geladeira até a hora de cobrir o bolo.

MONTAGEM:

Corte o bolo 3 vezes, dividindo em 4 partes.

Dentro de um aro e em cima do prato de servir, monte o bolo assim:

1ª camada: calda, creme branco.

2ª camada: calda, doce de leite com ameixa

3ª camada: calda, creme branco e doce de leite com ameixa

Leve a geladeira para firmar por 30 minutos

Depois, retire o aro com cuidado e espalhe o chantilly com uma espátula, alisando, no bolo inteiro (laterais e por cima) ou use o saco de confeitar.

Sirva bem gelado e mantenha na geladeira.

[CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI](#)

BOLO NEGA MALUCA



INGREDIENTES

MASSA

02 xícaras rasas de farinha de trigo (240 g)

08 colheres de sopa de açúcar refinado(120g)

20 colheres de sopa de achocolatado em pó (120g)

3 ovos

1,5 de chá de fermento em pó (15g)

13 colheres de sopa de óleo (200 ml) de preferência óleo de coco ou azeite

Sal a gosto

1/2 xícara cheia de água quente (200 ml)

CALDA

120 g de açúcar refinado

60 g de achocolatado em pó

15 g de manteiga sem sal

45 ml de leite integral

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA

Misture em uma tigela a farinha, o açúcar, o achocolatado, os ovos, o óleo, o sal e o fermento.

Adicione a água quente e misture até obter uma massa homogênea.

Despeje a massa em uma forma untado e polvilhada. Leve para assar em forno 180° por 40 minutos.

PARA A CALDA

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo até levantar fervura. Despeje sobre o bolo ainda quente.

[CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI](#)

OLÁ, ESTÁ GOSTANDO DAS RECEITAS?

ESPERERO QUE SIM!!!

BOM, ESTOU AQUI PARA TE APRESENTAR O CURSO ESCOLA DE BOLOS BY MARRARA, QUE JÁ TRANSFORMOU A VIDA DE MAIS DE 7 MIL ALUNAS(OS).

SE VOCÊ QUER COMEÇAR UM NEGÓCIO PRÓPRIO OU SIMPLEMENTE PREPARAR BOLOS INCRÍVEIS, DIFERENCIADOS E ESPECIAIS PARA SUA FAMÍLIA E AMIGOS, ESSE CURSO É A SUA GRANDE OPORTUNIDADE.

NO CURSO VOCÊ VAI APRENDER:

- ✓ 30 MODELOS DE BOLOS
- ✓ TÉCNICAS DE BICO BÁSICAS E PROFISSIONAIS
- ✓ ESTRUTURA PARA BOLOS DE 2 ANDARES



- ✓ OS RECHEIOS MAIS PEDIDOS E QUE SÃO TENDÊNCIA
- ✓ PRENSAGEM DE BOLO
- ✓ AS MELHORES MASSAS PARA CADA TIPO DE BOLO
- ✓ AS MELHORES RECEITAS DE CALDAS

CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI

OQUE ESTÁ INCLUSO NO CURSO?

VÍDEO AULAS

VOCÊ TERÁ ACESSO AO PORTAL DO ALUNO, QUE FOI ESPECIALMENTE CRIADO PARA VOCÊ ACESSAR FACILMENTE NOSSAS MAIS DE 50 VÍDEO AULAS E APOSTILAS DE RECEITAS E DICAS.

SEU ACESSO A TODOS OS CONTEÚDOS É VITALÍCIO E CONFORME NECESSIDADE, MAIS VÍDEO AULAS SERÃO LIBERADAS.

APOSTILAS

TODO O PASSO-A-PASSO DAS RECEITAS DE MASSAS, RECHEIOS MONTAGEM E DECORAÇÃO DE 30 BOLOS E TORTAS ESTÃO EM APOSTILAS, (FORMATO PDF), DAS QUAIS VOCÊ PODERÁ VISUALIZAR EM SEU CELULAR, TABLET OU COMPUTADOR E AINDA FAZER DOWNLOAD OU IMPRIMIR!

SUPORTE

VOCÊ TERÁ TODO O SUPORTE QUE PRECISAR DIRETAMENTE COM A CHEF MARRARA BORTOLOTTI, VIA PORTAL DO ALUNO, E-MAIL OU WHATS... ACREDITE VOCÊ NUNCA ESTARÁ SOZINHA!

BÔNUS

ADQUIRA HOJE MESMO O CURSO ESCOLA DE BOLOS E RECEBE INTEIRAMENTE GRÁTIS OS SEGUINTE BÔNUS:

- APOSTILA SOBRE EMPREENDEDORISMO NA CONFEITARIA
- APOSTILA COM RECEITAS ESPECIAIS DE BOLO NO POTE
- APOSTILA COM RECEITAS ESPECIAIS DE PÁSCOA
- APOSTILA COM RECEITAS DE SUCESSO DA MARRARA

**CLIQUE NO BOTÃO A BAIXO
E GARANTA SUA VAGA:**

CLIQUE AQUI

ALGUNS DOS BOLOS ENSINADOS NO CURSO:



CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI



VOCÊ IRÁ APRENDER COMO SE DESTACAR NO MERCADO, COMO LOTAR SUA AGENDA DE ENCOMENDAS E MELHORAR SUA VIDA E DE SUA FAMÍLIA COM A PRODUÇÃO E VENDA DE BOLOS EXTRAORDINÁRIOS... ESTÁ ESPERANDO O QUE PARA DAR O PRIMEIRO PASSO E MUDAR DE VIDA?!

GARANTA SUA VAGA AGORA MESMO:

CLIQUE AQUI

CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI

BOLO GELADO DE COCO



INGREDIENTES

200 g de manteiga em temperatura ambiente

1 xícara (chá) de açúcar

4 ovos

1 colher (chá) de fermento em pó

½ colher (chá) de bicarbonato

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

½ xícara (chá) de leite

CALDA

1 lata de leite condensado

¾ de xícara(chá) de leite

2 xícaras (chá) de coco fresco ralado

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata a manteiga com o açúcar e os ovos. Junte os ingredientes restantes e bata somente para misturar. Coloque a massa em uma assadeira de 34,5 cm x 22 cm, untada e leve para assar em forno quente (200°C), preaquecido, por 20 minutos ou até que enfiando um palito, ele saia limpo.

Deixe esfriar e desenforme. Corte quadrados do bolo e reserve. Numa tigela funda, misture o leite condensado e o leite.

Passe cada quadrado de bolo neste líquido (passo) e depois no coco ralado. Embrulhe os pedaços de bolo em papel-alumínio e depois no papel-manteiga e feche com uma fita. Leve para gelar. Sirva bem gelado.

MODO DE PREPARO RECHEIO:

Em uma panela cozinhe o leite condensado, a pitada de sal, a manteiga e coco em fogo baixo, mexendo sem parar para que não queime até que desprenda do fundo da panela, ponto de brigadeiro de enrolar.

Retire do fogo e acrescente o creme de leite, misture bem, espere esfriar e leve à geladeira por uns 30 minutos antes de usar.

COBERTURA:

Derreta o chocolate em banho maria ou no micro-ondas de 30 em 30 segundos e misture bem com o creme de leite.

CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI

Se ficar mole, coloque uns minutos na geladeira, mexendo sempre até dar uma endurecida e facilitar a cobertura.

MONTAGEM:

Umedeça a massa do bolo com a calda que preferir, eu usei uma calda sem receita, só misturei meio a meio em um copo, um pouco de leite de coco, água filtrada e um pouquinho de leite condensado pra dar uma leve adoçada.

Coloque uma camada de bolo umedecido, uma de recheio e cubra com outra massa, repetindo o processo.

Cubra o bolo com a cobertura de chocolate, não precisa alisar muito pois o coco das laterais esconderá qualquer imperfeição.

Coloque um pouco de coco na mão e vá apertando nas laterais do bolo, girando o prato até cobrir toda a borda.

Decore o topo com as raspas de chocolate ou granulado. Caso não queira cobrir com raspas chocolate, coloque coco em todo o bolo.

BOLO DE ANIVERSÁRIO DE COCO COM RECHEIO DE ABACAXI



INGREDIENTES

4 ovos

1 e 1/2 xícaras de açúcar

1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

10 colheres de sopa de água

1 colher de sopa de fermento em pó

1 pacote de coco ralado de 100 g

gotas de baunilha

CREME

1 litro de leite

5 colheres (sopa) de amido de milho

8 colheres (sopa) de açúcar

DOCE DE ABACAXI

1 abacaxi picado sem o miolo

10 colheres (sopa) de açúcar

suco de 1 limão

COBERTURA

1 lata de creme de leite fresco

1 colher (chá) de baunilha

MODO DE PREPARO

CREME

Misture o amido com o açúcar e adicione aos poucos o leite (para não empelotar), complete com o restante do leite e leve essa mistura ao fogo mexendo sempre até levantar fervura e engrossar. Reserve.

DOCE DE ABACAXI

Misture o açúcar com o abacaxi e o suco de limão e leve para cozinhar na panela de pressão por mais ou menos 10 minutos, até ficar bem amarelinho.

COBERTURA

Bata o creme de leite fresco bem gelado e bata com a colher de chá de baunilha até ficar firme.

MASSA

Bata as claras em neve e reserve

Bata as gemas com o açúcar, até formar um creme

Coloque a água, a baunilha e a farinha aos poucos, no creme feito com as gemas e o açúcar

Bata bem e junte as claras em neve, delicadamente

Por último, acrescente o fermento. Leve em forma untada para assar por mais ou menos 30 minutos.

RECHEIO

Junte o doce de abacaxi com o creme. Este é o recheio ideal para o seu bolo.

BOLO BOMBOM DE CHOCOLATE COM MORANGO



INGREDIENTES

PARA A MASSA:

120 gramas de manteiga amolecida

1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

4 ovos grandes

2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (360 gramas)

1 pitada de sal

1 xícara (chá) de cacau em pó

1 e 3/4 xícara (chá) de leite

2 colheres (chá) de extrato de baunilha

1 colher (sopa) de fermento químico em pó

PARA O RECHEIO:

3 latas de leite condensado

9 colheres (sopa) de leite ninho

1 colher (sopa) de manteiga

10 colheres (sopa) de creme de leite de caixinha

3 bandejas de morangos lavados e picados (reserve alguns inteiros para decorar)

COBERTURA:

350 gramas de chocolate meio amargo em gotas ou picado

200 gramas de creme de leite (uma caixinha)

PREPARO DA MASSA

Bata a manteiga com o açúcar até formar um creme mais claro, depois adicione os ovos e a baunilha e bata até tudo se misturar bem.

Adicione a farinha de trigo peneirada com a pitada de sal e o cacau em pó intercalada com o leite e bata até que tudo se misture bem.

Por último misture o fermento.

Distribua a massa em duas assadeiras redondas de aro 20, untadas e enfarinhadas com um disco de papel manteiga no fundo para facilitar na hora de desenformar.

Leve ao forno pré aquecido a 180 graus para assar por aproximadamente 50 minutos, mas faça o teste do palito no centro do bolo para garantir.

Desenforme as massas depois de mornas, nivele a parte alta

[CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI](#)

cortando-a com uma faca de pão e depois corte ao meio para render duas massas. Faça o mesmo com o outra. Uma das partes vai sobrar porque vamos rechear duas vezes, mas você pode dividir o recheio em 3 partes para usar todas as massas, você só terá um bolo mais alto e com a camada mais fina de recheio.

PREPARO DO RECHEIO DE BRIGADEIRO:

Coloque todos ingredientes na panela (menos o creme de leite e o morango) e cozinhe em fogo baixo mexendo sempre até que quando você vire a panela (com cuidado) desprenda totalmente do fundo, esse é o ponto de um brigadeiro de enrolar.

Adicione o creme de leite e cozinhe mais um minuto até que tudo se misture bem. Deixe esfriar para usar no recheio.

PREPARO DA COBERTURA DA GANACHE:

Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas de 30 em 30 segundos em potência alta, mexendo a cada intervalo para não queimar.

Adicione o creme de leite e misture bem.

Caso fique muito duro na hora de cobrir o bolo, coloque por alguns segundos no micro-ondas e misture para amolecer um pouco.

MONTAGEM:

Coloque o brigadeiro em um saco de confeitar, sem bico e faça um corte grande.

Coloque uma massa no prato que você vai servir o bolo, umedeça a massa como preferir, eu sempre uso uma mistura de água filtrada com leite condensado. Faço em um copo, coloco mais ou menos 1 dedo de leite condensado para 4 de água.

Distribua metade brigadeiro que está no saco de confeitar na massa e metade do morango picado. uma dica é não colocar os morangos até as bordas porque ele solta água.

Siga colocando outra massa em cima, pressione com delicadeza para encaixar bem e umedeça também, distribua o restante do brigadeiro e os morangos e cubra com mais uma massa. Guarde um pouco de brigadeiro para finalizar as laterais depois. Na ultima camada use sempre a parte da massa que fica no fundo da forma, porque é mais reta. Pressione bem delicadamente para ficar retinho.

Com o brigadeiro que você reservou cubra as partes que ficaram sem recheio nas laterais aproveitando para esconder os morangos.

Cubra todo o bolo com a ganache usando uma espátula para espalhar e decore como preferir.

BOLO DE ANIVERSÁRIO DE CHOCOLATE E KINDER BUENO

INGREDIENTES

PARA A MASSA DO BOLO

2 xícaras de trigo
1 xícara de chocolate em pó
2 colheres de chá de fermento em pó
200 g de manteiga sem sal em temperatura ambiente
2 xícaras de açúcar
4 ovos
1 xícara de leite

MODO DE PREPARO:

Junte a manteiga com o açúcar e bata até formar um creme fofo e esbranquiçado. Coloque os ovos um a um e bata bem. Junte todos os ingredientes secos e coloque aos poucos na batedeira, intercalando com o leite e batendo bem até incorporar todos eles. Coloque numa forma untada e enfarinhada e asse em forno médio por mais ou menos 40 minutos.



PARA O RECHEIO

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de margarina
1 pacotinho de coco

MODO DE PREPARO:

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

PARA MONTAR

10 pacotes de Kinder Bueno

Brigadeiros para decorar

Brigadeiro mole para servir de “cola” para os chocolates na decoração

MODO DE MONTAGEM

Passe o brigadeiro mole nas laterais do bolo para ele servir de cola e manter os chocolates grudadinhos no lugar. Decore a parte de cima com os brigadeiros enrolados em confeito de chocolate. Amarre uma fita na lateral para decorar e manter os chocolates grudados.

BOLO CHURROS

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

4 ovos

1 pitada de sal

3 colheres (sopa) de manteiga amolecida

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (sopa) de baunilha

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de canela em pó

1 xícara (chá) de leite

2 colheres (chá) de fermento químico em pó

RECHEIO:

3 latas de leite condensado para cozinhar na pressão

Churros para decoração (opcional):
Receita abaixo para quem quiser fazer, ou pode comprar pronto.

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de leite

1/2 xícara (chá) de água

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (chá) de açúcar

1 pitada de sal



1 colher (chá) de baunilha

1 xícara (chá) de farinha de trigo (nivelada)

Óleo para fritar

Açúcar e canela para polvilhar depois de frito

PREPARO DA MASSA:

Primeiro unte e enfarinhe 3 assadeiras de 17 cm de diâmetro ou outra de sua preferência. Reserve.

Pré aqueça o forno à 180-200 graus.

Bata as claras em neve com a pitada de sal, não precisa ser muito firme. Reserve.

Bata as gemas com o açúcar até formar um creme mais claro.

Acrescente a manteiga e a baunilha e bata mais 1 minuto até incorporar bem.

Acrescente a farinha de trigo peneirada com a canela, intercalando com o leite e bata por 2 minutos.

Incorpore as claras em neve e o fermento com um fouet ou espátula

[CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI](#)

de fora para dentro em movimentos suaves.

Distribua a massa nas 3 assadeiras e leve para assar até dourar. Faça o teste do palito quando achar que está assado.

PREPARO DO RECHEIO:

(caso não queira fazer o bolo recheado, mas só com cobertura, 2 latas serão o suficiente)

Coloque as latas de leite condensado em uma panela de pressão e cubra com água, 2 dedos acima das latas.

Quando pegar pressão abaixe o fogo e cozinhe por 45 minutos.

Espere a pressão da panela sair sozinha, mas se preferir pode tirar a pressão e colocar água fria na panela para as latas esfriarem mais rápido. Nunca abra a lata quente, o doce de leite que está fervendo lá dentro pode explodir.

Use para rechear e cobrir o bolo.

PREPARO DO CHURROS:

(SE PREFERIR PODE COMPRAR PRONTO)

Em uma panela coloque a água, o leite, o açúcar, o sal, a baunilha e a manteiga.

Quando ferver adicione a farinha de uma vez e mexa cozinhando até que a massa forme uma bola e fique uma crosta no fundo na panela.

Retire do fogo e coloque a massa em uma tigela para esfriar um pouco, use morna.

Coloque a massa em um saco de confeitar com o bico 2D da Wilton, ou algum bico pitanga que preferir. (um aparelho que faz churros, muito bom, já vi em lojas de 1,99)

Forme os mini churros fora da panela em uma bancada ou direto no óleo quente, cuidando para não cair muito do alto e espirrar óleo quente. Eu sempre faço fora da panela e frito depois, mas desta vez posicionei sobre o óleo e fui cortando com uma tesoura.

Frite até que fiquem bem douradinhos e escorra em papel toalha

Passe os churros no açúcar e canela e reserve para decorar (ou não, e coma todos com doce de leite!).

MONTAGEM:

Se precisar nivele as massas para que o bolo não fique torto na hora de montar.

Coloque o doce de leite em um saco de confeitar com um bico pitanga médio, usei o 1M da Wilton.

Coloque a primeira massa do bolo com a parte nivelada pra baixo, com o saco de confeitar coloque uma boa camada de doce de leite, não chegue muito na borda do bolo para

não vazar com o peso das outras massas, concentre um pouco mais no meio.

Coloque outra massa em cima e pressione delicadamente até ficar reto, coloque outra camada de doce de leite e repita o processo.

Com uma espátula de alisar bolo ou com uma colher alise o recheio, caso fiquem buraquinhos sem recheio, preencha com o saco e alise depois.

Decore o topo do bolo com pitanguinhas de doce de leite, rosas, ou como preferir, e depois com os mini churros.

ESSAS FORAM AS 10 RECEITAS!

ESPERO QUE VOCÊ TENHA GOSTADO!

CASO VOCÊ AINDA NÃO TENHA SE CONVENCIDO QUE O CURSO ESCOLA DE BOLOS BY MARRARA É REALMENTE INCRÍVEL, VEJA OS BOLOS DE ALGUMAS DE NOSSAS ALUNAS E ALUNOS:

Simone Barros compartilhou a primeira publicação dela.
 Membro novo • 1 d • 📷

Bolo de hoje. Estou iniciando. Larguei a profissão de professora e estou agora fazendo bolos. Estou amando. Veja também no nosso Instagram, bolos de pote, tortas etc @si.delicie



Maah Júlia
 22 de jun às 18:47 • 📷

Meu primeiro bolo 🥰, não ficou perfeito, tenho muito que aprender ainda.. Mas foi graças a Marrara que consegui fazer esse bolo maravilhoso pro meu marido.. Ótima professora 🥰🥰 O que acharam?



Maria Jose Lima
 4 d • 📷

Bolo de ontem de pasta americana amei fazer



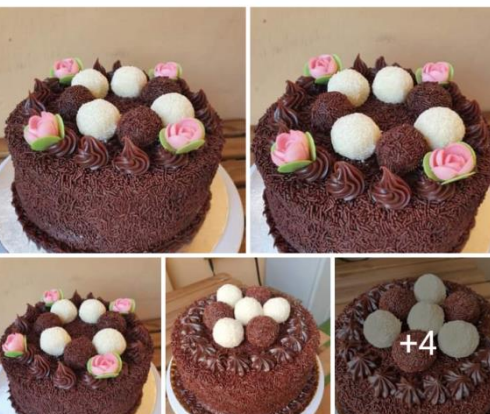
Sandra Correa
 2 d • 📷

Oque acharam dos meus queridinhos da semana 🥰🥰🥰🥰. Apaixonada pela CONFEITARIA.
 #SandracakeArte
 #Amomuitotudoisso



Misskroquetas Coxinha está com **Marrara Bortoloti.**
 1 h • 📷

Aprendendo sempre cada día lutando pelo sonho profissional. Obrigada por aprender con marrara. 🇧🇷🇪🇸. Que achou meninas?



Zilda Abreu
 3 h • 📷

Meninas sou iniciante acabei de fazer, recheio de alpino, o que acharão 🥰📷



CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI



Angelica Marcasoni

11 h • 📷

Oie meninas, estou começando agora a vender meus bolos, vejam alguns deles, oque acharam?

Se alguém quiser seguir minha página no insta @perfectcake2

Aprendi muita com a Marrara, só agradecer por tudo !



CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI

**SE VOCÊ DESEJA SER ALUNA(O)
DO MELHOR CURSO ONLINE DE
CONFEITARIA CLIQUE NO LINK:**

[CLIQUE AQUI](#)



CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI

FIM

[CONHEÇA O CURSO ESCOLA DE BOLOS: CLIQUE AQUI](#)