

Livro de Receitas



Bolos



Principal

Bolo de pé-de-moleque

- 2kg de massa de mandioca que se encontra facilmente no norte e nordeste. Quem mora nas outras regiões pode fazer ralando a mandioca crua
- ½ xícara de café bem forte e sem açúcar
- 200g de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 garrafinha pequenas de leite de coco (250ml)
- 300g de rapadura derretida com um pouco de água
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de chá fraco feito com erva doce, canela e cravo
- 1 xícara (chá) de castanha de caju triturada

Numa vasilha, coloque a massa de mandioca, o mel de rapadura, a manteiga e o sal. Para obter o mel, basta colocar os pedaços de rapadura numa panela com um pouco de água quente. A rapadura vai derreter e fica um mel. Misture o café forte, o chocolate em pó, o chá de especiarias e por último o leite de coco. A massa fica com aspecto pesado. Depois de levada ao forno por 1 hora fica um bolo úmido e muito gostoso.



Bolo de Aipim

Ingredientes:

- 1/2 quilo de macaxeira (aipim=mandioca)
- 1 coco ralado
- 1/2 litro de leite

3 ovos
1/2 quilo de açúcar (duas xícaras bem cheias)
1 colher, das de sopa, de manteiga
1/2 xícara de leite de coco
sal

Modo de Fazer:

Rale a macaxeira crua, depois misture com o coco ralado. Bata as gemas com o açúcar, a manteiga e os outros ingredientes: leite de coco, leite, sal e fermento. Em outro recipiente, bata as claras. Depois ponha a massa e misture.

Bolo de Mandioca

Ingredientes: 2 ovos inteiros/ 1 Kl de mandioca/ 1 coco natural/ açúcar a gosto/ uma pitada de sal/ 1 colher (sopa) de margarina.

Modo de Fazer: Rale a mandioca e o coco. Depois, misture todos os ingredientes. Unte a forma com margarina e despeje a massa. Asse em forno médio aquecido.



Bolo de banana

Ingredientes:

8 bananas-prata
3 colheres de manteiga
1/2 xícara de leite
2 xícaras de açúcar
1 xícara de passas
sal
4 ovos
1 colher de fermento
1/2 xícara de chá de baunilha
2 xícaras de farinha de trigo

Modo de preparar:

Peneire o fermento e 1 xícara e meia de farinha. Misture o restante da farinha com as passas e duas bananas cortadas leve à batedeira o açúcar e a manteiga e acrescente aos poucos o leite, a baunilha, os ovos, a mistura de farinha e fermento e a mistura de farinha, passas e bananas.

Para a cobertura

Misture duas colheres de manteiga, duas colheres de farinha, duas colheres de açúcar, uma colher de chocolate em pó e uma colher de canela.

Monte o bolo numa assadeira untada e polvilhada:

primeiro, derrame a massa. Depois, ponha o restante das bananas. Por último, a cobertura. leve ao forno para assar por 20 minutos.



Bolo de cenoura

Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 xícara de óleo
- 3 cenouras

Modo de fazer:

Colocar as cenouras picadas, ovo e o óleo no liquidificador. Bater. Depois despejar a massa na forma, acrescentar farinha de trigo, açúcar e fermento. Mexer com uma colher de pau até formar bolhas. Levar ao forno médio por trinta minutos.



Bolo de fubá cremoso

- 4 copos (americano) de leite
 - 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
 - 8 colheres (sopa) de açúcar
 - 4 colheres (sopa) de fubá
 - 1½ copo de óleo
 - 150g de queijo ralado
 - 2 colheres (sopa) de fermento
 - 6 ovos
- Torrões de açúcar
- 4 colheres (sopa) de açúcar
 - 1 colher (sopa) de água (aproximadamente)
 - Corante alimentício a gosto

Bata no liquidificador 3 copos de leite, (reserve 1 copo), acrescente a farinha de trigo, o açúcar, o fubá, o óleo, o queijo ralado, os ovos (não coloque o fermento ainda) e bata até formar uma massa lisa. Dissolva o fermento no copo de leite reservado, coloque a massa numa tigela grande e envolva levemente com o fermento dissolvido. Unte uma forma de 25 cm de diâmetro por 8 cm de altura e asse em forno médio por uma hora, aproximadamente. Desenforme frio.

Torrões de açúcar

Misture o açúcar, a água e o corante, até formar uma massa para modelar. Coloque nas forminhas desejadas, desenforme cuidadosamente, coloque numa assadeira e leve ao forno pré-aquecido e desligado, durante 15 minutos para secar.

Rendimento do bolo: 6 pessoas

Rendimento dos torrões: 5 torrões pequenos



BOLO de morango

Ingredientes: massa

1 xícara de maizena

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres de chá cheias de fermento em pó

1/2 colher de chá de sal

1/2 xícara de manteiga ou margarina

1 1/2 xícara de açúcar

3 gemas

1 xícara de leite

3 claras batidas em neve firme

Ingredientes: geléia

3/4 de kg de morangos

500 gramas de açúcar

Massa: Peneire os ingredientes secos. Bata a manteiga ou margarina com o açúcar até ficar cremoso. Junte as gemas e bata até ficar esbranquiçado. Junte o leite e bata durante 1 minuto. Acrescente os ingredientes peneirados, mexendo devagar.

Por último, acrescente, delicadamente, as claras em neve e despeje a massa em 2 formas untadas e polvilhadas com farinha de trigo. Asse em forno moderado durante mais ou menos, 1/2 hora. Desenforme e deixe esfriar.

Geléia: Limpe os morangos e leve ao fogo forte com o açúcar e o suco de limão até ponto de geléia. Para conhecê-lo, pingue um pouco de geléia num pires. Deixe esfriar. Incline o pires ligeiramente. Se a geléia aderir ao pires em camada grossa, escorrendo devagar, está pronta. Recheie as camadas do bolo e deixe esfriar.

Cobertura: Cubra o bolo com chantilly e enfeite com morangos à vontade.



Bolo de Milho

Ingredientes:

1 1/2 copo de flocos de milho
2 1/2 copos de açúcar
3 copos de leite
1/2 copo de farinha de trigo
1 1/2 copo de leite de coco
6 ovos
1 xícara de queijo parmesão ralado
1 colher de sopa de erva doce
1/2 colher de sopa de cravo-da-índia
1 colher de sopa de fermento
1 colher de chá de sal

Modo de Fazer:

Peneire os flocos de milho.
Junte o leite, o açúcar e o sal.
Leve ao fogo até engrossar e deixe a mistura reservada.
Prepare um chá com a erva doce e o cravo.
Enquanto o chá esfria, bata os ovos.
Junte a farinha e o leite de coco.
Acrescente o queijo, o fermento e o chá.
Despeje tudo aos poucos na massa do milho.
Levar ao forno por meia hora em fôrma untada e polvilhada.



Bolo de Milho Verde

Ingredientes

1 lata de milho verde (escorrida)
100 g de manteiga
1 copo de fubá (grande)
3 ovos
1 vidro pequeno de leite de coco
1 colher (sopa) de fermento em pó
2 xícaras (chá) de açúcar

Modo de Preparo

Misture todos os ingredientes e bata no liquidificador.
Despeje em uma forma untada e leve ao forno por cerca de

30 min



Bolo de Queijo

Ingrediente

- 3 copos de polvilho
- 1 copo cheio de queijo de minas ralado
- 1 copo de leite
- 1 copo de oleo
- 3 ovos
- 1 colher de sobremesa de pó royal
- 1 colher de café de sal

Bater no liquidificador o leite, óleo, sal, polvilho e os ovos

Depois de batido acrescentar o pó royal e bater

Misturar o queijo ralado sem bater

Assar na forma de buraco no meio

Obs. A forma só serve a de buraco no meio e o queijo não pode se batido no liquidificador



Bolo de reis

Ingredientes:

- 1 quilo de farinha de trigo
- 2 colheres de sobremesa de maizena
- 600 gramas de açúcar
- 1 colher de chá de fermento
- 1 litro de leite
- 1 dúzia de ovos
- 1 colher de chá de noz moscada
- 2 colheres de sobremesa de nozes picadas
- 200 gramas de uvas-passa
- 200 gramas de ameixas pretas
- 2 colheres de chá de canela em pó

Modo de preparar:

Coloque numa tigela metade do leite e uma dúzia de gemas.

Bata bem.

Vá acrescentando toda a farinha, o açúcar, a maizena e o fermento. O restante do leite vai em seguida, sempre com a batedeira ligada.

Depois, junte a noz moscada, a canela e as nozes picadas.

Quando a massa estiver pronta, coloque numa forma e prepara as surpresas da receita, todas embaladas com papel alumínio.

No toque final, espalhe as ameixas e as uvas-passa sobre

o bolo pronto que dá para 12 pessoas.



Bolo esponjoso

Ingredientes:

1 xícara de farinha de trigo peneirada
1 1/4 colher de chá de fermento em pó
1/4 de colher de chá de sal
4 ovos, claras e gemas separadas
1 xícara de açúcar
5 colheres de sopa de água fria
1 colher de chá de casca de limão ralado

Peneire juntos a farinha, o fermento e o sal. Bata as gemas até ficarem espumosas e leves. Junte aos poucos o açúcar e a água batendo bem e seguidamente. Junte os ingredientes peneirados e revolva sem bater. Bata as claras em neve e adicione à massa.

Torne a misturar sem bater. Coloque a casca de limão e misture. Coloque em fôrma untada e forrada com papel impermeável e asse em forno moderado por 20 minutos. Desenforme enquanto quente e depois de frio cubra com glacê.



Bolo fofo (Com Cobertura de Brigadeiro)

Ingredientes: massa

2 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de Nescau
2 xícaras de açúcar
1 colher de sopa de fermento em pó Royal
1 1/2 xícara de leite
1/2 xícara de óleo
3 ovos

Ingredientes: cobertura

1 lata de leite condensado
1 colher de sopa de manteiga
1 colher de chá de mel
3 colher de sopa de Nescau ou chocolate em pó

Bata no liquidificador o leite, o óleo e os ovos. Numa tigela, coloque a farinha de trigo, o Nescau (ou chocolate em pó), o açúcar e o fermento, mexendo com uma colher de pau. Junte as duas massas na tigela, até que elas peguem ponto do bolo.

Unte uma fôrma com óleo e pulverize com um pouco de farinha de trigo. Despeje a massa na fôrma e leve ao forno alto por dez minutos e, em seguida, baixo por mais vinte minutos.

Pronto o bolo, basta virá-lo em um prato e cobrir com a massa de brigadeiro, que se faz assim: misture em fogo brando o leite condensado, a manteiga, o mel e o Nescau (ou chocolate) e mexa com uma colher de pau. Na hora em que aparecer o fundo da panela, a massa do brigadeiro estará no ponto. Despeje por cima do bolo e decore com cerejas.



Bolo gelado de abacaxi

Ingredientes: massa para duas receitas

8 ovos
2 xícaras de água
5 xícaras de farinha de trigo
3 xícaras de açúcar
2 colheres de sopa de fermento em pó Royal

Ingredientes: creme de abacaxi (recheio e cobertura)

2 abacaxis
6 claras
6 xícaras de açúcar
2 xícaras de nata
250 gramas de manteiga

Bolo: Bata as claras em neve, acrescente, uma a uma, as gemas, depois o açúcar e a farinha. Por último, o pó Royal. É a receita tradicional do pão de ló. Leve ao forno em duas assadeiras até ficar corado.

Creme de abacaxi: Pique os abacaxis, deixe a calda escorrer e reserve. Em outro recipiente, bata as claras em neve, acrescente o açúcar, a manteiga e nata (batida

levemente).

Misture ao abacaxi picado e está pronto o creme. Depois é só armar o bolo. Fure uma das massas com o garfo e espalhe a calda do abacaxi para que penetre bem.

Coloque então o creme de abacaxi, a outra massa em cima, e novamente o creme na cobertura e nas laterais. Enfeite com abacaxi e cerejas e deixe no mínimo oito horas na geladeira, antes de servir



Bolo Gelado de coco

Ingrediente:

4 ovos

2 copos de farinha de trigo

2 copos de açúcar

8 colheres de sopa de caldo de limão ou laranja

1 colher e meia de sopa de fermento

Modo de Preparo:

Bater as gemas com o açúcar e as laranjar/limão, juntar a farinha o fermento e as claras em neve.

Levar ao forno pré aquecido para assar.

Para Cobrir:

1 vidro de leite de coco

1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 pacote de 100gr. de coco ralado

Misture tudo, fure todo o bolo ainda quente e jogue o caldo por cima. Deixe um pouco do caldo na panela, adicione 2 colheres de maizena e cozinhe um pouco da mistura até virar um mingau jogue no bolo e polvilhe com coco.



Bolo Inglês

Ingredientes:

800 gramas de passas brancas e pretas

300 gramas de margarina

2 colheres de sopa de melado

200 gramas de açúcar mascavo

meio copo de cherry brandy
2 colheres de chá de bicarbonato
550 gramas de farinha de trigo
1/4 de colher de chá de fermento em pó
250 gramas de frutas cristalizadas
4 ovos
2 colheres de chá de especiarias (canela, cravos, noz
moscada, gengibre moídos)

Modo de fazer:

Primeiro unte uma forma média e forre com papel impermeável. Depois misture numa panela as passas, a margarina, o melado, o açúcar mascavo, o cherry brandy e o bicarbonato.

Leve ao fogo mexendo de vez em quando até ferver.

Diminua então o fogo, cozinhe por quinze minutos e depois deixe esfriar.

Enquanto isso misture, peneirando, a farinha, o fermento e as especiarias e acrescente as frutas cristalizadas.

Depois junte a mistura da panela, já fria, à mistura de farinha e aos ovos, alternando.

Mexa bem e leve pra assar por um período de uma hora e meia a duas horas.

Quando o bolo estiver frio, desenforme e embale primeiro com papel alumínio e depois com filme plástico.

Agora guarde dentro de um armário por 15 dias. Só depois desse tempo é que o bolo está pronto para comer. Nossa sugestão é que você sirva no café da manhã do natal.



Bolo Marmore

Ingredientes:

1 1/2 xícara de maizena peneirada com 1 1/2 xícara de farinha de trigo, 1 pitada de sal e 1 colher de sopa de fermento em pó

3 gemas

1 1/2 xícara de açúcar

1/2 xícara de manteiga ou margarina

1 xícara mal cheia de açúcar

3 claras em neve firme

2 colheres de sopa de chocolate em pó

Bata as gemas com açúcar e manteiga até ficar cremoso (10 minutos). Junte os ingredientes secos alternados com o leite, misturando com cuidado. Acrescente as claras, delicadamente, divida a massa pela metade e misture a uma delas o chocolate em pó.

Despeje a massa clara numa fôrma grande, com furo no meio, untada com manteiga ou margarina e polvilhada com farinha de trigo. Cubra com a massa de chocolate. Misture, ligeiramente, as 2 massas com a ponta de um garfo e asse em forno moderado durante 25 a 30 minutos. Desenforme e deixe esfriar.



Bolo papo de anjo

Ingredientes: massa

30 gemas

Bata 10 gemas na batedeira até dobrarem o volume. Deite em fôrma redonda, untada e com o fundo forrado com papel impermeável. Logo que esteja assada, retire com papel e repita a mesma operação por mais duas vezes, com as gemas restantes.

Ensope cada uma das camadas com calda de açúcar e reserve, colocando-as para escorrer o excesso de calda.

Ingredientes: calda

2 kg de açúcar cristal
2 litros de água
2 colheres de chá de baunilha

Ferva a água com o açúcar até o ponto de pérola. Retire do fogo, junte a baunilha e utilize quente.

Ingredientes: 1º recheio

2 copos de calda aproveitada dos papos de anjo
10 gemas passadas pela peneira

Misture as gemas com a calda e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar. Reserve

Ingredientes: 2º recheio

2 xícaras de calda aproveitada dos papos de anjo
1 coco ralado ou equivalente em coco seco

Junte tudo e deixe ferver por 5 minutos. Reserve

Ingredientes: cobertura

1 kg de açúcar cristal
1 litro de água
10 gemas

Junte a água com o açúcar e ferva até ponto de pérola. Jogue as gemas pelo aparelho de fios de ovos rodando sem parar. Retire os fios de ovos, borrife-os com água fria, repetindo a mesma operação até terminarem as gemas restantes. Coe a calda, aromatizando-a com baunilha e cubra com fios de ovos.

Montagem da torta:

1ª camada - um disco de papo de anjo
2ª camada - metade do 1o recheio
3ª camada - metade do 2o recheio
4ª camada - um disco de papo de anjo
5ª camada - o resto do 1o recheio
6ª camada - o resto do 2o recheio
7ª camada - um disco de papo de anjo

Coloque os fios de ovos sobre a torta, decorando-a com algumas cerejas ou ameixas pretas, conforme sua preferência.



Bolo Pamonha

5 espigas de milho verde
1 lata de Leite Moça
meixa xícara (chá) de leite
100g de manteiga
3 ovos
1 colher (sopa) de fermento em pó

Para debulhar o milho verde, corte os grãos rente ao sabugo
Coloque-os no liquidificador e acrescente o Leite Moça, o leite, a manteiga e os ovos
Bata bem e acrescente o fermento em pó
Coloque em uma fôrma de aro removível (24cm de diâmetro) untada com manteiga
Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40

minutos

Retire do forno, espere amornar, desenforme e em seguida passe para um prato de servir

Rendimento: 8 porções



Bolo supremo de chocolate

Ingredientes: massa

1 xícara de maizena

1 xícara de farinha de trigo

1/2 xícara de chocolate em pó

1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio

1/2 xícara de margarina

2 xícaras de açúcar

2 ovos

1 xícara de creme de leite azedado com 1 colher de chá de suco de limão

1/2 xícara de água fervente

1/2 colher de chá de sal

1 colher de chá baunilha

Ingredientes: cobertura

1 xícara de margarina

1 xícara de doce de leite

4 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de rum

Massa: Peneire a maizena, farinha, chocolate e bicarbonato 3 vezes. Bata a margarina e, aos poucos, junte o açúcar e os ovos um por um, batendo como creme. Adicione os ingredientes secos alternadamente com o creme azedo. Junte a água fervente, sal e a baunilha. Asse em fôrma refratária, untada, durante 25 a 30 minutos.

Cobertura: Bata a margarina e aos poucos junte o doce de leite e, sempre batendo, junte o chocolate e rum. Cubra o bolo.



Bolo Sorvete

Primeiro, numa forma redonda com furo central, faça uma

calda de açúcar da seguinte maneira:

1 xícara (chá) de açúcar e meia de água. Derreta o açúcar, até ficar bem dourado, na própria forma. Depois jogue a água nesse açúcar e deixe derreter os torrões de açúcar até engrossar um pouco, mas não muito. Reserve essa forma com a calda.

Em seguida, faça uma outra calda de chocolate da seguinte maneira:

Coloque 4 colheres (sopa) de nescau numa panela, 9 colheres de água, 2 colheres sopa de açúcar. Leve ao fogo até ferver. Depois jogue essa calda na forma que está com a calda de açúcar, deixe esfriar e coloque no congelador. Faz dois cremes para o bolo.

Primeiro Creme: 1 lata de leite condensado/3 gemas (reserve a clara)/ 2 latas de leite de vaca/ 1 colherinha (café) de maisena. Desmanche as gemas no leite, leve ao fogo todos os ingredientes até engrossar. Depois de grosso, reserve.

Segundo Creme: Bata as três claras em neve bem espumosa, depois junte 4 colheres (sopa) de açúcar e 1 lata de creme de leite sem soro. Misture tudo.

Logo após, junte os dois cremes, misturando muito bem.

Despeje na forma e leve ao congelador até endurecer.

Quando estiver bem duro, passe a faca no bolo para desprender da forma, desenforme num refratário. Sirva o pedaço. Toda vez que servir, leve de volta para congelador.

Sugestão: Se quiser acrescentar um vidro de leite de coco no primeiro creme. Fica muito mais gostoso!



Bolo Torta de Chocolate

1º) BOLO:

100g de margarina

2 copos de açúcar

4 gemas

1 copo de leite

2 copos de farinha de trigo

1 colher de fermento royal (sopa)

1 pacote de coco ralado

100g de chocolate granulado

4 claras batidas em neve

MODO DE FAZER: Prepare o bolo normalmente e põe para assar em tabuleiro, em forno médio.

2º) COBERTURA:

100g de manteiga

1 xícara de leite
1 xícara de açúcar
3 colheres de nescau (sopa)
1 pitada de sal

MODO DE FAZER: levar ao fogo até o ponto de bala mole.
Tirar do fogo e misturar de vez em quando para esfriar.
Despejar no bolo quente.



Bolo cuca de goiabada com banana

Ingredientes:

1 xícara de açúcar (180 g)
1/2 xícara de manteira (100 g)
4 ovos (clara e gema separadas)
1/2 xícara de chá de leite (120 ml)
2 xícaras de farinha de trigo (240 g)
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 pitada de sal
200 g de goiabada cortada em fatias finas
4 bananas-prata, nanicas ou d'água, cortadas em fatias
Canela em pó e açúcar a gosto para polvilhar

Preparo:

1 - Bata bem o açúcar, a manteiga e as gemas até formar um creme. Acrescente o leite, intercalando com a farinha, misturada com o fermento e o sal. Bata as claras em neve e junte delicadamente à mistura anterior.

2 - Coloque metade da massa numa assadeira de 34,5 x 23 cm, untada e polvilhada. Distribua a goiabada e cxubra com o restante da massa. Arrume por cima as fatias de banana e polvilhe com açúcar e canela. Leve ao forno quente (200° C), pré-aquecido, até que doure ligeiramente. Deixe esfriar e corte em quadrados.



Bolo de amendoim

MASSA: Bata 5 claras em neve. Junte 5 gemas e, sem parar de bater, acrescente aos poucos 1 ½ xícara (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de leite morno, 1 colher (sopa) de margarina derretida no leite, 2 xícaras (chá) de farinha de trigo. Misture levemente 1 ½ xícara (chá) de amendoim torrado e moído e 1 colher (sopa) de fermento em pó.

RECHEIO: Misture 1 lata de leite moça, 1 vidro de leite

de coco, 2 gemas e 1 colher (sopa) de margarina. Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Corte o bolo ao meio e espalhe o recheio já frio.

COBERTURA : Leve ao fogo 2 xícaras (chá) de chocolate em pó, 2 colheres (sopa) de margarina, 2 colheres (sopa) de leite. Cubra o bolo e salpique amendoim torrado e moído.



Bolo de coco

½ litro de leite

4 ovos

1 colher (sopa) de manteiga

1 xícara de farinha de trigo

3 xícaras de açúcar

1 pacote de socôco

MODO DE FAZER: Bata todos os ingredientes (menos o coco) no liquidificador, depois misture numa tigela com o socôco. Coloque em um tabuleiro e leve ao forno.



Bolo de coco em camadas

Ingredientes:

Massa:

3 xícaras (chá) de farinha de trigo

3 xícaras (chá) de açúcar

3 ovos separados

125 g de manteiga

uma pitada de sal

1/2 litro de leite

2 colherinhas (chá) de fermento em pó

Recheio:

1 coco ralado

6 ovos

2 colherinhas (chá) de essência de baunilha

1/2 kg de açúcar

Preparo:

Prepare a massa:

Bata o açúcar com as gemas e a manteiga; junte as claras batidas em neve, a farinha, o leite e o sal, batendo sempre; por último, junte o fermento - mas sem bater - misturando-o na massa. Em assadeira bem untada, leve ao forno (quente).

Prepare o recheio:

Faça com o açúcar uma calda em ponto de fio brando. Deixe esfriar um pouco e junte as seis gemas, uma a uma, mexendo com uma colher de pau até ficarem perfeitamente ligadas com a calda. Junte 2/3 do coco ralado e leve ao fogo (brando) para cozinhar, mexendo sempre, para não pegar no fundo da panela. Quando a cocada estiver grossa, tire-a do fogo e ponha a essência de baunilha.

Complete o bolo:

Depois que o bolo estiver assado, divida-o em três partes unindo-as com o recheio. Bata com o açúcar em ponto de suspiro com as seis claras que ficaram e cubra com esse glacê, o bolo.

Para completar, enfeite o bolo com a parte de coco ralado que deixou de lado ao fazer a cocada.



Bolo de refrigerante

2 copos de açúcar

2 copos de farinha de trigo

1 copo de fanta

4 ovos

1 colher de sobremesa de fermento

MODO DE FAZER: Bater as gemas com a fanta. Peneirar o açúcar, a farinha, o fermento e por fim as claras em neve. Depois de assado, desenformar ainda quente, e regar com a seguinte mistura: ½ lata de leite condensado e ½ vidro de leite de coco. Cobrir com calda de chocolate e granulado. Levar à geladeira.



Bolo de fubá

3 ovos

2 xícaras de açúcar

1 xícara de óleo

2 xícaras de fubá

1 xícara de farinha de trigo

1 colher de fermento (sopa)

3 colheres de queijo ralado (minas curado)

1 xícara de leite

1 pitada de sal

MODO DE FAZER: Bater todos os ingredientes no liquidificador e levar ao forno.



Bolo de laranja

3 laranjas médias
1 copo óleo
3 ovos
3 copos de farinha de trigo
2 copos de açúcar
1 colher de fermento

MODO DE FAZER: bater os 3 primeiros ingredientes no liquidificador. Depois coloque em uma bacia e misture com os outros ingredientes.



Bolo de morango

Ingredientes:

(8 porções)

11 colheres, de sopa, de manteiga ou margarina
1 1/2 xícara, de chá, de açúcar
3 ovos batidos
1/2 colher, de chá, de essência de baunilha
1/2 xícara, de chá, de farinha de trigo
2 colheres, de chá, de fermento em pó
3-4 colheres, de sopa, de leite
450g de morangos cortados em 4
2 colheres, de sopa, de açúcar
1 1/2 xícara, de chá, de creme de leite para chantilly (nata)
3 colheres, de sopa, de açúcar de confeiteiro
1 colher, de chá, de essência de baunilha
10 morangos inteiros para decorar

Preparo:

Unte uma forma refratária redonda, de 21 cm, forrando com papel-manteiga.

Numa tigela grande, bata a manteiga e o açúcar com a

batedeira em velocidade baixa, até obter uma mistura fofa e uniforme. Aos poucos, junte os ovos e a baunilha, batendo sempre. Adicione a farinha de trigo e o fermento, alternando com o leite e misturando cuidadosamente. A massa deve ficar com uma consistência de mingau.

Despeje 1/3 da massa na forma untada. Coloque-a sobre um pires (refratário) invertido, dentro do microondas (para elevar a forma um pouco). Asse em potência ALTA (100%) por 1 1/2 a 2 1/2 minutos, até não ficar marca na superfície do bolo quando pressionado de leve com um dedo. Tire do forno e deixe descansar por 5 minutos. Desenforme o bolo sobre uma grade e retire o papel-manteiga. Deixe esfriar completamente. Enquanto isso, unte e forre a forma outra vez e asse metade da massa restante. Repita mais uma vez a operação para obter ao todo 3 bolos.

uma tigela à parte, junte o morango e o açúcar; mexa até dissolver o açúcar. Em outra tigela, bata o creme de leite com o açúcar de confeiteiro e a baunilha até obter um creme chantilly firme. Coloque um dos bolos num prato e cubra com 1/3 do chantilly.

Espalhe metade do morango sobre o chantilly. Coloque o outro bolo sobre o morango. Cubra com outra camada de chantilly e com o restante do morango. Coloque o último bolo e cubra com o chantilly restante.

Para servir: coloque um morango inteiro no centro do bolo. Corte os outros ao meio e espalhe ao redor da borda do bolo. Leve à geladeira ou sirva imediatamente.



Bolo de nozes

Ingredientes:

MASSA:

1 xícara de margarina
1 lata ou caixa de creme de leite sem soro
1 colher, de sopa, de baunilha
6 gemas e 6 claras em neve
3 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher, de sopa, de fermento químico
1 xícara de nozes moídas misturadas com 2 colheres, de sopa, de farinha de trigo

RECHEIO:

2 latas de leite condensado cozido misturado com 1 xícara de nozes moídas

COBERTURA: MASHMELLOW ou CHANTILLY

MASHMELLOW

3 claras em neve

3 xícaras de açúcar

1 xícara de água

1 colher, de sopa, de suco de limão (opcional)

Preparo:

MASSA

Misture todos os ingredientes deixando por último as claras em neve e as nozes misturadas com as 2 colheres de farinha de trigo (isto é para que as nozes não grudem ou fiquem num só lugar na massa). Unte uma assadeira (30 x 45), coloque a massa e leve para assar em forno quente.

MASHMELLOW

Misture bem o açúcar com água e leve ao fogo, sem mexer, até engrossar (em ponto de fio). Coloque as claras na batedeira e bata até o ponto de neve. Sem parar de bater, vá colocando a calda em forma de fio devagarinho e, se quiser, o suco de limão.

Depois de assado o bolo, cortar ao meio, rechear e cobrir com o mashmellow ou chantilly de sua preferência e salpique nozes moídas por cima com algumas cerejas.

Fica uma delícia, pode guardá-lo na geladeira ou congelar (se sobrar é claro!).



BOLO DE PUDIM ROYAL

200g de margarina

2 xícaras de farinha de trigo

1 pacote de pudim royal

4 ovos

1 ½ xícara de açúcar

1 colher de fermento royal (sopa)

1 ½ xícara de leite

MODO DE FAZER: Misture da maneira comum de fazer bolo, e leve ao forno.



BOLO DE REIS

Ingredientes:

200g de manteiga
4 ovos
1 lata de leite condensado
2 xícaras de açúcar mascavo
2 xícaras de farinha de trigo
1 envelope de fermento
100g de frutas cristalizadas
150g de passas
100g de nozes picadas

Preparo:

Bata a manteiga com o açúcar e as 04 gemas e vá despejando o leite condensado. Acrescente a farinha de trigo e o fermento. Misture à massa as passas, frutas e nozes picadas. Bata as claras em neve e misture delicadamente à massa. Leve ao fogo médio por aproximadamente 1 hora.

Desenforme e decore com glacê branco e cerejas. (Para o glacê, misture em fogo baixo, o açúcar de confeitiro com algumas colheres de suco de limão)

Obs.: Fica muito gostoso e bonito. Especial para ser servido nas festas de final de ano.

