

BOLOS CASEIROS



E-BOOK GRÁTIS

SUMÁRIO

BOLO DE ABACAXI CARMELIZADO	5
BOLO DE AIPIM	6 E 7
BOLO DE BANANA	8
BOLO DE BATATA DOCE	9
BOLO DE BANANA COM CANELA	10
BOLO DE BANANA COM AVEIA	11
BOLO DE BETERRABA	12
BOLO DE CENOURA	13
BOLO FOFO DE CHOCOLATE	14 E 15
BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO	16 E 17
BOLO DE CHOCOLATE FÁCIL	18 E 19
BOLO DE ERVA DOCE	20
BOLO DE FUBÁ	21
BOLO DE FUBÁ CREMOSO	22
BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA	23
BOLO FORMIGUEIRO	24

SUMÁRIO

BOLO FORMIGUEIRO DE CENOURA	25
BOLO FORMIGUEIRO DE CHOCOLATE	26 E 27
BOLO SIMPLES COM GOIABADA	28
BOLO GELADO DE ABACAXI	29 E 30
BOLO GELADO DE COCO	31 E 32
BOLO GELADO DE PRESTÍGIO	33 E 34
BOLO GELADO DE LIMÃO	35 E 36
BOLO IOGURTE	37
BOLO IOGURTE DE LIQUIDIFICADOR	38
BOLO DE LARANJA COM IOGURTE	39
BOLO DE LARANJA	40
BOLO DE LARANJA COM CALDA DE LARANJA	41 E 42
BOLO DE LARANJA FOFINHO	43
BOLO DE LEITE SIMPLES	44
BOLO DE LEITE CONDENSADO	45
BOLO DE MORANGO RÁPIDO E FÁCIL	46

SUMÁRIO

BOLO DE MILHO	47
BOLO DE MILHO FOFO	48
BOLO DE MILHO CREMOSO	49
BOLO DE MANDIOCA	50
BOLO DE MANDIOCA CREMOSO TRADICIONAL	51
BOLO DE MAÇA DE LIQUIDIFICADOR	52
BOLO DE MAÇA E AVEIA	53
BOLO DE NOZES FOFINHO	54
BOLO DE NATA	55
BOLO DE CHOCOLATE DE LIQUIDIFICADOR	56 E 57
BOLO DE CAFÉ	58 E 59
BOLO DE TANGERINA	60 E 61
BOLO DE ABACATE	62 E 63
BOLO DE FUBÁ COM ERVA DOCE	64
BOLO DE AMEIXA	65

BOLO DE ABACAXI CARAMELIZADO

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar
- 3 ovos inteiros
- 2 colheres de (sopa) de margarina
- 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 200 ml de leite ou 1 copo pequeno
- 1 colher (sopa) de fermento para bolo

CALDA

- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1 abacaxi cortadinho ou em rodelas grossas ou picado, como preferir

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, açúcar, margarina e depois adicione a farinha aos poucos.

Por último o fermento, bata bem até ficar uma massa lisa sem bolinhas.

Na fôrma de bolo coloque o açúcar direto na fôrma e derreta até virar um caramelo.

Espera esfriar, coloque o abacaxi que cortou e acrescente toda a massa e coloque para assar.

No forno a 200°C asse por 50 minutos.



BOLO DE AIPIM

INGREDIENTES

- 1 kg de aipim (mandioca)
- 3 xícaras de chá de açúcar
- 100 g de manteiga
- 200 ml de leite de coco
- 1 pacote de coco ralado
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de chá de leite
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Ligue o forno em temperatura média (180º graus).

Descasque o aipim.

Lave sob água corrente e rale no ralo grosso.

Unte uma assadeira retangular (25 x 15 cm): espalhe um pouco de manteiga com um pedaço de papel-toalha para ficar bem uniforme e polvilhe farinha de trigo.

Reserve.

Em um liquidificador, coloque o aipim, o leite, o leite de coco e a manteiga.



A RECEITA CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA...

BOLO DE AIPIM

MODO DE PREPARO

- Bata em velocidade média por 1 minuto.
- Retire o creme do liquidificador e coloque dentro de um recipiente.
- Acrescente o açúcar, o coco ralado e o sal.
- Mexa bem com uma colher.
- Despeje o creme e leve ao forno pré-aquecido por 90 minutos ou até que a superfície comece a dourar.
- Retire do forno, espere esfriar e sirva.



BOLO DE BANANA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1 colher de sopa de bicarbonato
- 3 ovos inteiros
- 3 xícaras de banana amassada (6 bananas médias)
- 1 xícara de nozes picadas
- 1 xícara de chá de óleo
- 1 colher de chá de baunilha

MODO DE PREPARO

Peneire o açúcar, farinha, canela em pó e o bicarbonato. Acrescente 3 ovos inteiros, as bananas amassadas, óleo, baunilha e por último as nozes. Mexa com o auxílio de uma colher de pau. Distribua a massa em 1 forma 18 x 30 cm e leve para assar em forno médio por mais ou menos 40 minutos.



BOLO DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

- 1 kg de batata doce
- 100 g de margarina
- 3 ovos
- 100 g de coco ralado seco
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de fermento em pó
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno à 180°C.

Cozinhe a batata doce, escorra, retire a pele e passe pelo espremedor.

Adicione a margarina, os ovos, coco ralado, açúcar, leite condensado.

Acrescente o fermento e torne a misturar.

Passe a massa para uma forma retangular, untada.

Leve ao forno já quente para assar por cerca de 50 minutos.

Tire do forno e deixe esfriar.

Para servir, espalhe açúcar de confeiteiro sobre o bolo e corte em quadrados.



BOLO DE BANANA COM CANELA

INGREDIENTES

- 2 bananas nanicas
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 colher (sopa) de canela em pó

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata primeiro o óleo, os ovos e o açúcar. Bater até formar uma massa lisa. Depois acrescente as bananas aos poucos, em pedaços, em seguida a farinha de trigo e a canela, bata bem.

A massa ficará bem consistente.

Por último acrescente o fermento em pó misturando delicadamente.

Assar por 30 minutos em forma redonda untada com manteiga a 220°C.



BOLO DE BANANA COM AVEIA

INGREDIENTES

- 250 g de aveia fina (1 caixinha)
- 1 colher (sopa) fermento
- 4 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 4 bananas
- 1 1/2 xícaras de açúcar (pode ser mascavo)

OPCIONAL

- 1 colher(chá) de canela
- 1/2 xícara de castanha de cajú ou do Pará picada
- 1/2 xícara de passas de uva

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os 4 ovos, 1/2 xícara de óleo, 4 bananas, 1 1/2 xícara de açúcar (pode ser mascavo).
Despeje esta mistura na aveia fina com o fermento e opcionais a gosto.
Leve para assar em forma untada, em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.



BOLO DE BETERRABA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha
- 2 beterrabas médias
- 1 pitada de sal
- 1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador os ovos, a beterraba, o óleo, e o sal.
Bata bem.

Coloque a farinha , o açúcar e o fermento em uma tigela.

Misture tudo com uma espátula por 4 minutos.

Leve para assar, em forma untada e enfarinhada, em forno médio, pré - aquecido, por aproximadamente 40 minutos, ou até dourar.



BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó
- 3 cenouras grandes
- 1 xícara de óleo
- 4 ovos

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicione cenouras descascadas e picadas, o óleo e os ovos. Depois reúna com a farinha de trigo, o açúcar e o fermento em pó, e leve para assar em forno médio (180° C) preaquecido por cerca de 35 a 40 minutos.



BOLO FOFO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de chá de fermento
- 1 xícara de leite

COBERTURA

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- Se desejar uma cobertura mole coloque 5 colheres de leite



A RECEITA CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA...

BOLO FOFO DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve e reserve.

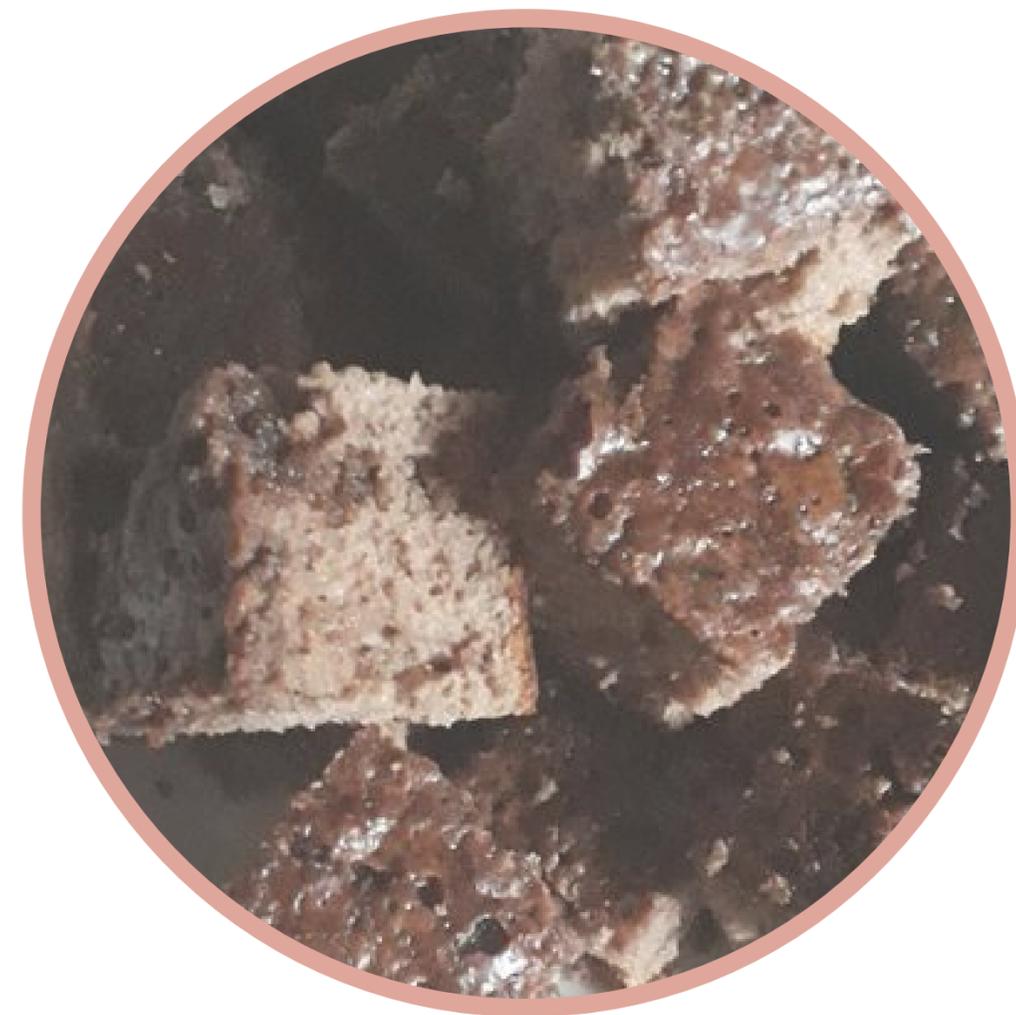
Bater as gemas a margarina e o açúcar até obter um creme.

Após isso acrescente o leite a farinha o chocolate em pó e misture bem, depois acrescente o fermento e as claras.

Coloque em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido e deixe assar por mais ou menos 35 minutos.

COBERTURA

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo, faça uma calda e coloque por cima do bolo.



BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara de óleo
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de achocolatado
- 2 xícara de farinha de trigo
- 1 xícara de leite morno
- 1 colher de fermento em pó

CREME

- 1 lata de creme de leite (com soro) ou caixinha
- 1 colher de margarina
- 2 colheres de açúcar
- 1/2 xícara de achocolatado



BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO

MODO DE PREPARO CREME

Coloque todos os ingredientes em uma vasilha.
Leve ao fogo médio, mexendo de vez em quando.
Deixe engrossar no ponto de calda para sorvete.
Reserve.

MASSA

Em uma vasilha coloque o açúcar, o achocolatado, a farinha de trigo e o fermento em pó.
Reserve.
No liquidificador coloque os ovos, o leite, o óleo e bata por 3 minutos.
Despeje na vasilha com os ingredientes reservados.
Misture bem.
Despeje em uma forma untada e enfarinhada.
Coloque o creme reservado por cima.
Leve para assar em forno pré - aquecido por aproximadamente 40 minutos ou até dourar por cima.



BOLO DE CHOCOLATE FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de chocolate ou achocolatado
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA

- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de chocolate ou achocolatado
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado.



A RECEITA CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA...

BOLO DE CHOCOLATE FÁCIL

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos por 5 minutos.

Acrescente aos poucos os demais ingredientes, exceto o fermento.

Depois de bater acrescente então o fermento.

Coloque em uma forma média untada e enfarinhada.

Leve para assar em forno médio, pré-aquecido por 45 minutos, ou até dourar.

COBERTURA

Leve ao fogo baixo, a margarina com açúcar.

Acrescentando aos pouco o chocolate.

Deixe ferver e despeje sobre o bolo ainda quente.



BOLO DE ERVA-DOCE

INGREDIENTES

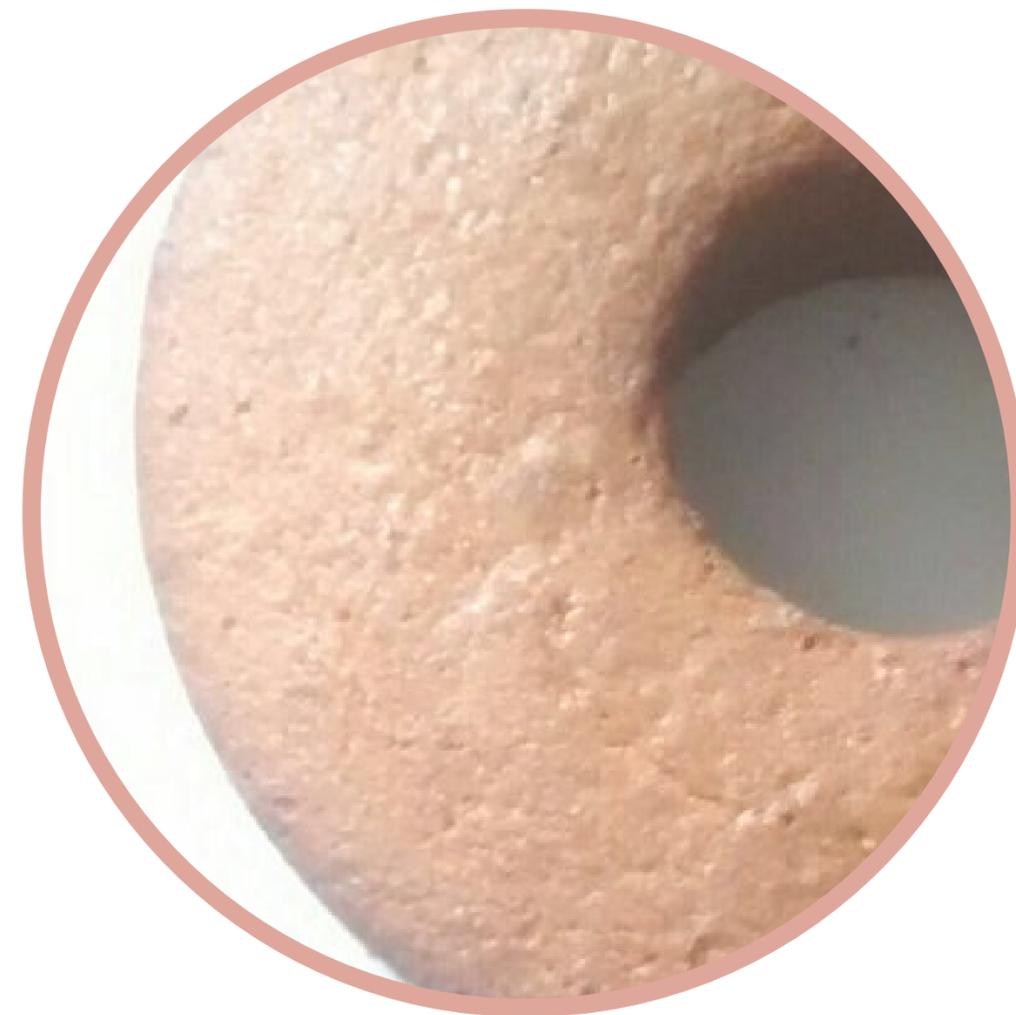
- 4 ovos
- 2 xícaras de chá de leite
- 2 colheres bem cheias de margarina
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher bem cheia de amido de milho
- 2 colheres cheias de erva doce
- 1 colher de fermento em pó
- farinha e margarina para untar

MODO DE PREPARO

Na batedeira coloque os ovos, o açúcar e a margarina, bata até obter um creme, coloque s restantes dos ingrediente junto com a erva doce.

Unte uma assadeira e coloque a massa.

Leve para assar em forno preaquecido, em temperatura média, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.



BOLO DE FUBÁ

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 1 copo (americano) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicione os ovos, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, o óleo, o leite e o fermento, depois bata até a massa ficar lisa e homogênea.

Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada.

Leve para assar em forno médio (180 °C) preaquecido por 40 minutos.

BOLO DE FUBÁ CREMOSO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 xícaras de leite
- 3 xícaras de açúcar
- 2 colheres de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara de fubá
- 2 colheres de margarina
- 100 g de queijo ralado
- 1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, misture todos os ingredientes até obter uma consistência cremosa.

Despeje a massa em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo.

Asse em forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.

Sirva frio.



BOLO DE FUBÁ COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 1 ovo
- 1 copo (americano) de leite
- 1 copo (americano) de fubá
- 1 copo (americano) de açúcar
- 1/2 copo (americano) de óleo
- 1 copo (americano) farinha de trigo
- 1 colher de fermento em pó
- goiabada em pedaços
- erva-doce a gosto

MODO DE PREPARO

Misture no liquidificador o ovo, o leite, o óleo, o açúcar, o fubá e bata bem.

Despeje a mistura em uma tigela, e misture com a farinha e o fermento em pó.

Despeje a massa em uma forma untada com manteiga e farinha, e acrescente uma camada de goiabada. Repita este processo até preencher toda a forma.

Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos.



BOLO FORMIGUEIRO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha
- 1 xícara de leite
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 50 g de chocolate granulado
- 1 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador até ficar homogêneo, menos o fermento em pó e o granulado.

Acrescentar o fermento em pó e misturar de leve.

Colocar a massa em uma assadeira untada.

Adicionar o chocolate granulado e misture na massa com uma colher.

Assar em forno médio, preaquecido por aproximadamente 45 minutos.



BOLO FORMIGUEIRO DE CENOURA

INGREDIENTES

- 4 ovos grandes
- 400 g de cenoura
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 e 3/4 xícaras de farinha de trigo
- 50 g de chocolate granulado
- 50 g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 barra (200 g) de chocolate meio amargo
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador as cenouras picadas, os ovos e o óleo até desmanchar todas as cenouras.

Acrescente a açúcar, a farinha e o fermento, bata bem.

À parte misture o coco e o chocolate granulado, leve para assar em forma untada e enfarinhada no forno médio por 40 minutos em média.

Leve o creme de leite ao microondas por 40 segundos, acrescente o chocolate picado, mexa bem e use para cobrir o bolo já desenformado.



BOLO FORMIGUEIRO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de fermento em pó
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 1/2 pacotinho de 100 g de chocolate granulado

COBERTURA

- 5 colheres de açúcar
- 5 colheres de chocolate em pó
- 1 colher de margarina
- 3 colheres de leite
- 1/2 pacotinho de 100 g de chocolate granulado



BOLO FORMIGUEIRO DE CHOCOLATE

MODO DE PREPARO MASSA

Coloque em uma vasilha a farinha, o açúcar e o fermento e mexa.

Adicione os ovos, o óleo, o leite e mexa tudo.

Adicione o chocolate granulado e mexa.

Leve ao forno em uma forma untada e enfarinhada por aproximadamente 25 minutos no forno médio (180°).

COBERTURA

Misture o açúcar, o chocolate em pó, a margarina e o leite e leve ao fogo até levantar fervura, espere uns 3 minutinhos e desligue.

Jogue a cobertura sobre o bolo e jogue o chocolate granulado por cima.

É um bolo fofo, fácil de fazer e uma delícia.



BOLO SIMPLES COM GOIABADA

INGREDIENTES

- 2 xícaras de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres de margarina
- 3 ovos
- 1/2 xícara de suco de laranja, ou leite (a gosto)
- 1 colher de (sopa) de fermento em pó
- Goiabada (pedaços)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve.

Reserve

Bata bem as gemas com a margarina e o açúcar.

Acrescente o leite e farinha sem parar de bater

Agregue as claras em neve e o fermento

Em uma forma grande de furo no meio, untada e enfarinhada

Coloque os pedaços de goiabada na massa e afunde bem devagar.

Leve o bolo em forno medio pré-aquecido por mais ou menos uns 40 minutos.

Quando espetar com um palito e sair limpo estara pronto.



BOLO GELADO DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 abacaxi grande
- 10 colheres de açúcar

MASSA

- 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

COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 2 latas de leite (medir pela lata de leite condensado)
- 2 colheres de sopa de amido de milho



A RECEITA CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA...

BOLO GELADO DE ABACAXI

MODO DE PREPARO

Pique o abacaxi em pedaços pequenos, espalhe em uma forma sem untar, espalhe por cima do abacaxi as 10 colheres de açúcar e reserve.

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.

Despeje a massa por cima do abacaxi e leve para assar.

COBERTURA

Misture em uma panela o leite condensado, o creme de leite, o leite e a maizena.

Leve ao fogo e mexa até engrossar.

Coloque por cima do bolo ainda quente.

Coloque o coco ralado por cima do creme e leve para gelar.



BOLO GELADO DE COCO

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga
- papel alumínio para embrulhar

CALDA

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro (200 ml) de leite de coco
- 1 xícara (chá) de coco ralado



A RECEITA CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA...

BOLO GELADO DE COCO

MODO DE PREPARO

bata os ovos, o leite, a margarina, o açúcar e o coco no liquidificador.
coloque o trigo em uma tigela e despeje a mistura do liquidificador.
misture até que fique homogêneo.
acrescente o fermento por último.
coloque em uma forma untada e enfarinhada.
asse por cerca de 40 minutos ou até dourar.

CALDA

Misture tudo (não vai ao fogo).
Coloque sobre o bolo ainda quente.
Rnrole o bolo sobre o papel alumínio e leve a geladeira até gelar.



BOLO GELADO DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Manteiga e farinha de trigo para untar

RECHEIO

- 1 lata de leite condensado
- 100g de coco ralado
- 1 colher (sopa) de manteiga

CALDA

- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar



A RECEITA CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA...

BOLO GELADO DE PRESTÍGIO

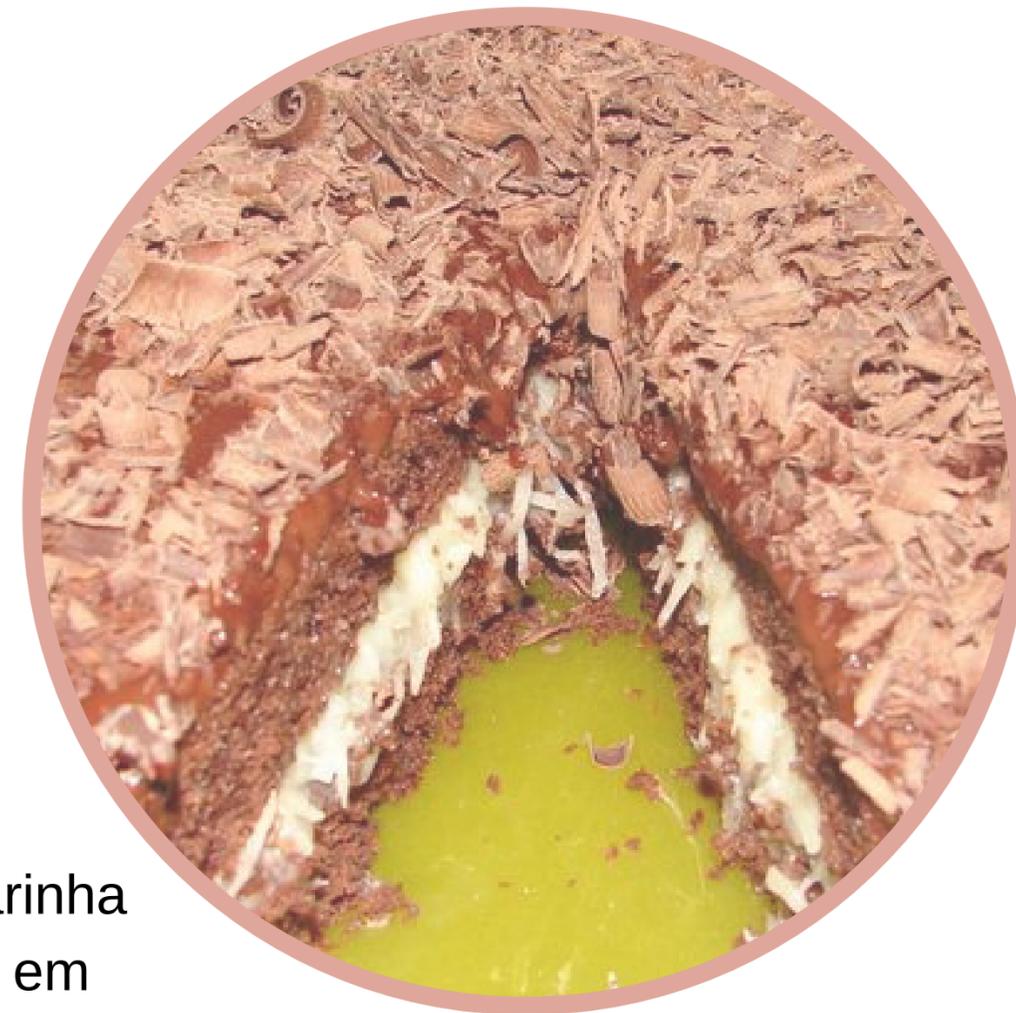
COBERTURA

- 200g de chocolate ao leite picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- Coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata os ovos, a água, o óleo, o açúcar, o achocolatado e a farinha até homogeneizar. Acrescente o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma retangular média, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo.

Retire do forno, deixe amornar e desenforme. Para o recheio, leve o leite condensado, o coco e a manteiga ao fogo médio, mexendo até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar. Para a calda, em uma panela, em fogo médio, coloque o leite de coco, o leite e o açúcar. Deixe levantar fervura e cozinhe por 5 minutos, mexendo de vez em quando. Retire do fogo e deixe esfriar. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas e misture com o creme de leite. Corte o bolo ao meio, regue com metade da calda e espalhe o recheio. Coloque a outra parte da massa e regue com a calda restante. Espalhe a cobertura, polvilhe com coco e corte em pedaços. Embrulhe um a um em papel-alumínio e leve à geladeira por 2 horas. Retire da geladeira e sirva.



BOLO GELADO DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 1 copo de iogurte natural (200g)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina para untar
- Raspas de casca de limão para decorar

RECHEIO E COBERTURA

- 2 xícaras (chá) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de suco de limão
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor
- 2 claras em neve



A RECEITA CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA...

BOLO GELADO DE LIMÃO

CALDA

- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado

MODO DE PREPARO

Para o bolo, bata no liquidificador o iogurte, o açúcar, os ovos e o óleo até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela e com uma colher misture a farinha e o fermento. Transfira para uma fôrma de 22cm x 30cm untada, forrada com papel-manteiga untado. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar e desenforme. Para o recheio e cobertura, bata no liquidificador o leite condensado, o suco e o creme de leite. Reserve metade da mistura. Bata a outra parte novamente no liquidificador com a gelatina preparada conforme as instruções da embalagem. Transfira para uma tigela e misture as claras em neve com uma colher. Leve à geladeira por 1 hora antes de utilizar. Misture os ingredientes da calda. Retire o papel do bolo e corte ao meio, na horizontal, para rechear. Regue uma das massas com metade da calda. Espalhe o recheio que estava na geladeira, cubra com a outra massa, regue com o restante da calda e cubra com o creme reservado. Polvilhe com as raspas de limão, corte em quadrados, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.



BOLO IOGURTE

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 copo de iogurte natural
- ½ copo de óleo
- 2 copos de açúcar
- 2 copos de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Bater tudo no liquidificador.

Untar uma forma grande de buraco no meio, assar por 40 a 45 minutos, depende do forno.

Depois de assado, ainda quente, passar margarina e polvilhar açúcar refinado com canela ou coco ralado.



BOLO IOGURTE DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 1 copo americano de iogurte natural desnatado
- 1 copo de óleo
- 4 ovos
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o iogurte, o óleo e os ovos até obter um creme homogêneo.

À parte, peneire 2 vezes e junte a farinha, o açúcar e o fermento.

Com o liquidificador ligado, acrescente aos poucos a mistura seca.

Coloque em forma untada e enfarinhada com furo no centro, e asse em forno médio (200°C) por 40 minutos.

Espere esfriar e desenforme.



BOLO DE LARANJA COM IOGURTE

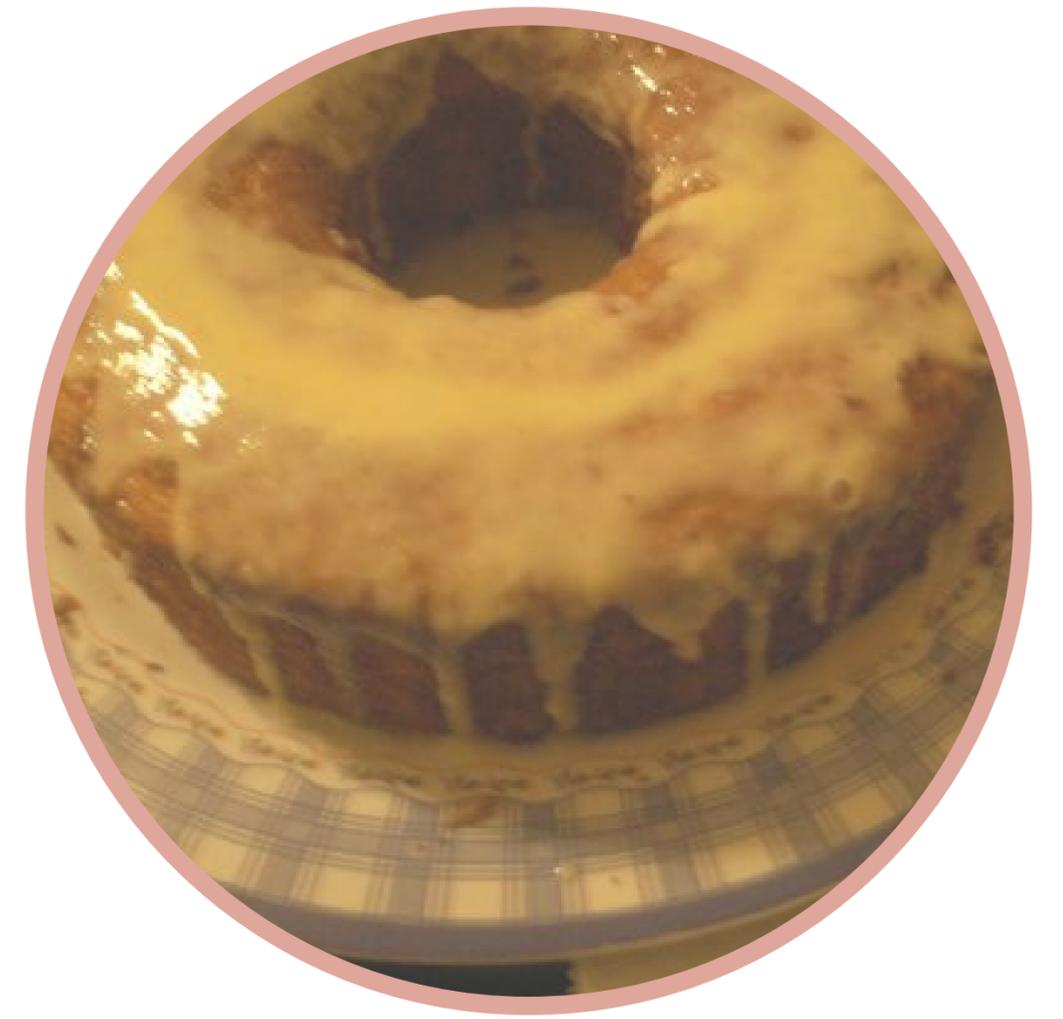
INGREDIENTES

- 2 laranjas pêra, sem casca, cortadas em quatro
- 3 ovos
- 1/2 xícara de chá de óleo
- 1 copo de iogurte natural
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata as laranjas, os ovos, o óleo, o iogurte e o açúcar. Transfira a mistura para a batedeira acrescentando a farinha de trigo e o fermento.

Coloque em uma forma grande, com furo no meio, untada e enfarinhada. Leve ao forno pré - aquecido (180 °), por 40 minutos.



BOLO DE LARANJA

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- suco de 2 laranjas
- casca de 1 laranja
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o suco e a casca da laranja.

Passe para uma tigela e acrescente a farinha de trigo e o fermento.

Leve para assar em uma forma com furo central, untada e enfarinhada, por mais ou menos 30 minutos.

Desenforme o bolo e molhe com suco de laranja.



BOLO DE LARANJA COM CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

- 2 laranjas
- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó

CALDA

- Suco de 3 laranjas
- 3 colheres de açúcar
- 1 colher de margarina



A RECEITA CONTINUA NA PRÓXIMA PÁGINA...

BOLO DE LARANJA COM CALDA DE LARANJA

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 2 laranjas sem casca, cortado em 4 partes, 4 ovos inteiros, 2 xícaras de açúcar, 1 xícara de óleo.

Despeje em uma vasilha e acrescente 2 xícaras de farinha de trigo peneirada e por último acrescente 1 colher de sopa de fermento em pó.



CALDA

Leve ao fogo até engrossar e despeje em cima do bolo ainda quente.

BOLO DE LARANJA FOFINHO

INGREDIENTES

- 4 ovos grandes
- suco de 2 laranjas
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras de farinha de trigo bem cheias
- 1 xícara de açúcar bem cheia
- 1 colher (sopa) de fermento bem cheia
- raspas de laranja

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o suco de laranja e o óleo.

Em seguida adicione o trigo e o açúcar e misture bem até obter uma mistura homogênea.

Adicione por último o fermento, mexa por mais alguns minutos e disponha a massa em uma forma com furo central untada e enfarinhada.

Asse em forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos e está pronto.



BOLO DE LEITE SIMPLES

INGREDIENTES

- 3 xícaras de farinha de trigo sem fermento
- 2 colheres de sopa bem cheias de manteiga
- 2 xícaras de açúcar
- 1 litro de leite
- 4 ovos
- 1 pacote de queijo parmesão ralado ou coco ralado, ou os dois
- 1 pitada generosa de sal

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata os ovos bem batido.

Costumo passar as gemas pela peneira para não ficar cheiro.

Misture a manteiga, o açúcar e coloque a farinha e o leite aos poucos, bata tudo no liquidificador.

Caso deseje pode trocar o queijo por coco ralado. No meu não usei coco, só o queijo achei que ficaria melhor.

Unte a forma (de furo no meio de preferência) com manteiga e farinha de trigo e coloque a massa.

Asse em forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos, ou até dourar.



BOLO DE LEITE CONDENSADO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- Mesma medida da lata de leite de gado
- 2 ovos inteiros
- 2 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno à 180°C.

Em um liquidificador, bata todos os ingredientes, começando pelos líquidos e depois os secos.

Transfira para uma forma untada e enfarinhada, leve ao forno por aproximadamente 40 minutos, ou até que esteja dourado.



BOLO DE MORANGO RÁPIDO E FÁCIL

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 1/4 xícara de óleo
- 1 colher (sopa) fermento em pó
- 1 xícara de leite
- 1 ovo
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1 bandejinha de morangos picados

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes em uma tigela, exceto o fermento e os morangos.

Não necessita de batedeira nem liquidificador. Basta mexer bem com uma colher até formar uma massa homogênea.

Adicionar os morangos e o fermento e mexer bem.

Assar em forno médio até ficar corado por cima.

Tirar e colocar cobertura de sua preferência.

Morango com cobertura de chocolate é uma combinação perfeita.



BOLO DE MILHO

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 lata de milho
- 1 lata de leite (a mesma medida da lata de milho)
- 1 lata de açúcar (a mesma medida da lata de milho)
- 1/2 lata de óleo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de de milhoarina ou fubá (a mesma medida da lata de milho)

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180° C por 14 minutos.

Ponha no liquidificador primeiro os ingredientes líquidos, depois bata todos os ingredientes por dois minutos.

Unte uma forma com manteiga e fubá.

Leve ao forno por aproximadamente 30 minutos.



BOLO DE MILHO FOFO

INGREDIENTES

- Use a lata de milho como medida
- 1 lata de milho (sem a água)
- 1 lata de leite (vaca)
- 1/2 lata de óleo
- 3 ovos inteiros
- 1 lata de açúcar
- 1 lata de milho ou kimilho
- 1 colher sopa fermento em pó

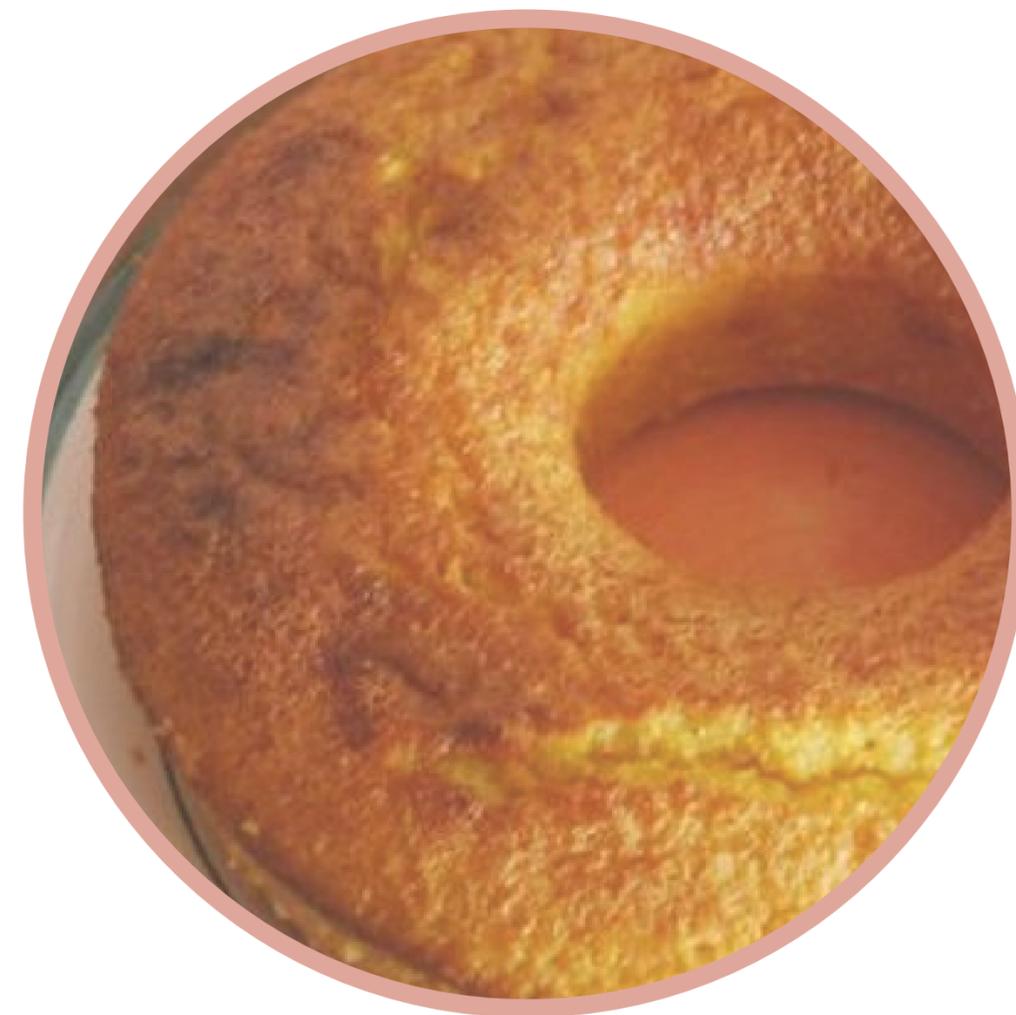
MODO DE PREPARO

Bater tudo no liquidificador.

Despejar em forma untada e enfarinhada.

Levar ao forno quente.

Assar até dourar, 45 minutos.



BOLO DE MILHO CREMOSO

INGREDIENTES

- 1 lata de milho verde
- 1 lata de óleo (medida da lata de milho)
- 1 lata de açúcar (medida da lata de milho)
- 1 lata de fubá (medida da lata de milho)
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de coco ralado
- 1 e 1/2 colher (chá) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, adicione o milho verde, o óleo, o açúcar, o fubá, os ovos e a farinha de trigo, depois bata até obter uma consistência cremosa.

Depois, acrescente o coco ralado e o fermento, misture novamente.

Despeje a massa em uma assadeira untada e leve para assar, em um forno médio a 180 °C, preaquecido por 40 minutos.



BOLO DE MANDIOCA

INGREDIENTES

- 3 xícaras de mandioca ralada grosso
- 1 e 1/2 xícara de açúcar
- 3 colheres de manteiga
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 4 ovos
- 1 pacote 50 g de coco ralado
- 1 pacote 50 g de queijo ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata a manteiga com o açúcar e os ovos, misture a mandioca ralada, junte a farinha e o fermento.

Por último, acrescente o coco e o queijo ralado.

Asse em forma untada em forno preaquecido por 40 minutos.



BOLO DE MANDIOCA CREMOSO

TRADICIONAL

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida (lata) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) cheias de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 100 g de coco ralado
- 1,5 kg de aipim ralado bem fininho (ele fica tipo moído)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os seis primeiros ingredientes por aproximadamente dois minutos ou até ficar homogêneo.

Após bater, passe para uma vasilha grande e acrescente o coco e o aipim, misturando tudo com uma colher de pau ou espátula até ficar homogêneo.

Distribua a massa em um tabuleiro previamente untado e enfarinhado e coloque para assar a 200°C, por aproximadamente uns 50 minutos ou mais, dependendo da eficiência do forno.



BOLO DE MAÇÃ DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 3 maçãs grandes
- 1 xícara de óleo vegetal

MODO DE PREPARO

Unte e polvilhe com farinha um tabuleiro médio (23×35), ou uma fôrma de buraco no meio.

Em uma tigela grande, peneirar a farinha e o açúcar. Juntar os demais ingredientes secos. Reservar.

Descascar as maçãs, reservando as cascas. Picar em cubinhos.

Bater no liquidificador os ovos, o óleo e as cascas da maçã.

Juntar essa mistura na tigela com os ingredientes secos e misturar delicadamente.

Junte as maçãs picadas, misture e despeje na assadeira.

Asse por cerca de 40 a 50 minutos em forno médio.

Depois de pronto polvilhar açúcar e canela.



BOLO DE MAÇÃ E AVEIA

INGREDIENTES

- 1 xícara (chá) de aveia em flocos finos
- 1 colher de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- 3 ovos
- 2 maçãs médias sem casca cortadas em cubos pequenos
- 1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha, bata a margarina com o açúcar até misturar bem.

Junte os ovos, as maçãs e misture.

Adicione a aveia e a farinha de trigo e continue a misturar.

Acrescente a canela em pó e o fermento.

Unte uma forma de furo central com margarina e coloque a massa.

Leve ao forno preaquecido, à temperatura de 180° C, por 40 minutos.



BOLO DE NOZES FOFINHO

INGREDIENTES

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de margarina
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 xícara chá de nozes picadas
- 200 g de iogurte natural
- Margarina e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, o açúcar e a margarina.

Junte a farinha de trigo, o fermento e as nozes.

Acrescente o iogurte e mexa.

Misture as claras batidas em neve.

Coloque em uma forma untada e enfarinhada e asse por 35 minutos em forno médio preaquecido.



BOLO DE NATA

INGREDIENTES

- 1 xícara de nata
- 4 ovos
- 1 xícara de maizena
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó royal

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes na batedeira, menos o fermento, até a massa ficar bem clarinha.

Misture o fermento, sem bater.

Coloque para assar em uma forma retangular por uns 40 minutos aproximadamente.



BOLO DE CHOCOLATE DE LIQUIDIFICADOR

MASSA

- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1/2 xícara de leite morno
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 1 xícara de chocolate em pó (Nescau ou Quik)
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de leite (usar a lata como medida)
- 1 colher (sopa) de margarina
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó



BOLO DE CHOCOLATE DE LIQUIDIFICADOR

MODO DE PREPARO

Bata bem todos os ingredientes da massa no liquidificador, exceto o fermento em pó, que deve ser adicionado por último e misturado delicadamente.

Despeje em forma untada com margarina e polvilhada com trigo.

Asse por cerca de 45 minutos, em forno médio (180°), pré-aquecido.

O tempo no forno para assar pode variar até 50 minutos, depende de cada forno.

Espete o palito, se sair seco está pronto.

COBERTURA

Leve todos os ingredientes ao fogo, deixe ferver até engrossar em ponto brigadeiro. Cubra o bolo em seguida.



BOLO DE CAFÉ

INGREDIENTES MASSA

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de café solúvel (Nescafé ou outro)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Para untar: margarina e farinha de trigo

CALDA

- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 lata de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 colher rasa (sobremesa) de margarina
- 2 colheres (café) de café solúvel (nescafé ou outro)



BOLO DE CAFÉ

MODO DE PREPARO MASSA

Na batedeira bata os ovos com o açúcar até ficar esbranquiçado.

Depois adicione a margarina bata novamente.

À parte dissolva o café solúvel no leite morno e misture a massa do bolo, coloque o restante dos ingredientes do bolo sempre batendo a cada ingrediente colocado.

Unte uma forma com margarina e farinha de trigo e despeje a massa do bolo, leve ao forno por mais ou menos 35 minutos.

MODO DE PREPARO CALDA

Em uma panela misture todos ingredientes e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar, deixe esfriar um pouco e cubra o bolo.



BOLO DE TANGERINA

INGREDIENTES

- 1 tangerina não muito madura (descascada e picada)
- 3 ovos
- 1 xícara de chá de óleo
- 3 xícaras de chá de farinha de trigo
- 2 xícaras de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de fermento em pó

CALDA

- Suco de 4 tangerinas
- 4 colheres de sopa de açúcar



BOLO DE TANGERINA

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, a tangerina, os ovos e o óleo até obter um creme. Em seguida coloque em uma tigela (mexendo bem), misture os demais ingredientes.

Leve o bolo ao forno pré-aquecido em fôrma untada até dourar.

Para a calda, leve o suco com o açúcar ao fogo até ferver.

Regue o bolo quando ela estiver morna, e o bolo assado.



BOLO DE ABACATE

INGREDIENTES

- Polpa de 1 abacate
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de casca de limão para decorar

COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de suco de limão (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1 lata de creme de leite sem soro



BOLO DE ABACATE

MODO DE PREPARO

Bata o abacate, os ovos, o óleo e o açúcar no liquidificador até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigela, misture com a farinha, o fermento e despeje na fôrma untada e enfarinhada.

Leve ao forno, pré-aquecido, por 30 minutos ou até dourar.

Retire do forno, desenforme, corte em quadrados e deixe esfriar.

Espalhe os ingredientes da cobertura misturados por cima, decore com raspas de limão e sirva em seguida.



BOLO DE FUBÁ COM ERVA-DOCE

INGREDIENTES

- 3 ovos inteiros
- 1 xícara de leite
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de fubá branco
- 1 xícara de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 2 xícaras de açúcar
- 1 colher (chá) de erva doce

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos, o leite e o óleo.

Junte o fubá, a farinha e o açúcar.

Por último, misture levemente com uma colher a erva-doce e o fermento.

Coloque em uma forma.

Leve ao forno a 160° por 30 minutos.



BOLO DE AMEIXA

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 pitada de sal
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 lata pequena de ameixa em calda
- Leite até completar uma xícara (chá)
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar a fôrma

MODO DE PREPARO

Retirar as ameixas da lata e reservar a calda.

Bater as claras em neve com a pitada de sal e reservar.

Na batedeira, bater o açúcar, as gemas e a margarina até obter um creme claro. Aos poucos, juntar a calda reservada com o leite até completar uma xícara, as ameixas e a farinha de trigo. Adicionar o fermento em pó e bater bem. Incorporar as claras em neve na massa delicadamente.

Untar e enfarinhar uma fôrma, despejar a massa e levar ao forno médio, preaquecido, por cerca de 40 minutos.

