



# BOLOS CASEIROS

Um guia completo para preparar bolos caseiros deliciosos, perfeitos para encantar sua família, impressionar convidados e até gerar renda extra.



# Sumário

1

## Introdução

Bem-vinda ao mundo dos bolos caseiros

2

## Receitas Clássicas

Bolo de Leite Ninho, Amendoim, Limão e muito mais

3

## Receitas Especiais

Vulcão de Brigadeiro, Napolitano, Zebra

4

## Receitas Tradicionais

Fubá, Cenoura, Laranja e outros favoritos

5

## Dicas e Técnicas

Segredos para o sucesso na confeitaria

# Seja Bem Vinda

Seja bem vinda a nossa Apostila de Bolos Caseiros. Estou muito feliz em dividir com você meus conhecimentos sobre esses bolos que nunca saem de moda e sempre serão venda certa e garantida. Também tenho que te dar os parabéns por ter dado esse passo importante. Investir em conhecimento hoje em dia é essencial em todas as áreas, principalmente na área de confeitaria.

Essas receitas realmente irão fazer a diferença na criação de bolos caseiros. Nela você conta com receitas totalmente exclusivas e fáceis de serem realizadas seja em um ambiente profissional, ou em sua cozinha caseira. Nesta apostila contém mais de 5 anos de conhecimento, estudo e práticas diárias, tudo para encontrar o ponto e sabor de cada receita.

## Minha Jornada na Confeitaria

### O Desafio

Foi um desafio ter de pensar em cada receita, pois conciliar família e empreender não é fácil, principalmente quando se começa algum sonho, seja ele pessoal ou profissional, encontramos pelo caminho grandes desafios.

Bom... Já falei demais, espere que cada palavra soe como inspiração para você e que minhas receitas e dicas te ajudem em sua trajetória como confeitaria. Que Deus todo poderoso abençoe seus planos e sua vida abundantemente como abençoou a minha.

### A Recompensa

Mas com grandes desafios vêm grandes recompensas, recompensas essa, que deixei registrada nessa apostila, que fiz com todo carinho e amor.



## Dicas Importantes

Antes de começar, é importante ressaltar algumas informações e dicas fundamentais, para que você consiga se diferenciar de todo o mercado, e consiga ter consistência e sucesso como uma confeitadeira. Fica registrada aqui algumas dicas fundamentais...

### Ingredientes de Qualidade

Se você quer ter clientes fiéis, que compre diariamente ou até mesmo indique para outros potenciais clientes, e fundamental que você utilize produtos de extrema qualidade, preze sempre por isso, pois pensando dessa forma o retorno de seus clientes e CERTO!

### Marcas Confiáveis

Procure por marcas conhecidas no mercado, como Nestle, Itambé e Piracanjuba, mas não se limite por isso, procure e inove, mas sempre opte por ingredientes de qualidade.

## Dicas Práticas para o Sucesso

### 1 Pesquise Preços

Separe ao menos uma vez por semana para realizar pesquisas em supermercados, procure por supermercados que ofereça as opções de atacado, pois assim, você irá comprar mais por menos.

### 2 Siga as Receitas

Siga a risca as receitas, é importante que você saiba quando falamos a xícara é xícaras de 240ml. Geralmente as receitas são feitas na batedeira, mas algumas dão certo no liquidificador.

### 3 Apresentação Impecável

E por último e não menos principal, é fundamental para seu negócio, que você sempre preze pela organização e apresentação de seus produtos, lembre-se, a primeiro momento seus produtos são "devorados" pelos olhos.

# Bolo de Leite Ninho com Cobertura

## Ingredientes - Massa

- 02 Ovos
- 1 1/2 Xícaras de Chá de Açúcar
- 04 Colheres de leite em pó
- 1/2 Xícara de Óleo
- 02 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
- 01 Colher de Sopa de Fermento em Pó
- 01 Xícara de água

## Bolo de Leite Ninho - Modo de Preparo

Bata no liquidificador por 02 minutos o açúcar, o óleo, os ovos com as gemas peneiradas, a água e as 04 colheres de leite em pó. Acrescente em um recipiente o trigo e o fermento misturados. Adicione a mistura do liquidificador. Mexa levemente até ficar uma massa bem lisa. Despeje a massa em uma forma com furo central e leve ao forno pré-aquecido por cerca de 40 minutos.

# Bolo de Leite Ninho - Calda

## Ingredientes da Calda

- Caixa de Leite Condensado
- Caixa de Creme de Leite
- Colheres de Leite em pó
- Colheres de Amido de milho

## Modo de Preparo da Calda

Leve ao fogo 01 caixa de leite condensado, 01 caixa de creme de leite, as 06 colheres cheias de leite em pó e as 02 colheres de amido. Mexa bem até desgrudar do fundo da panela. Em seguida, coloque em um recipiente e espere esfriar bem. Com o bolo e o recheio já frios, leve o recheio à batedeira com a outra caixa de creme de leite e bata bem. Em seguida, coloque o creme no meio do bolo até transbordar.



# Bolo de Amendoim com Cobertura

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos
- 1/2 Xícaras de Chá de Óleo
- 02 Xícaras de Chá de açúcar
- 1 1/2 Xícara de Chá de Leite Integral
- 03 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
- 01 Pitada de Sal
- 01 Xícara de Chá de Amendoim Triturado
- 01 Colher de Sopa de Fermento em Pó

## Bolo de Amendoim - Preparo e Cobertura

### Massa

Em um recipiente, separe as claras das gemas e bata as claras em neve e reserve. Coloque no liquidificador as gemas com o açúcar a manteiga e o leite. Em uma peneira, peneire-os junto com a farinha e o fermento, e adicione a massa aos poucos. Tire da batedeira, acrescente o amendoim e misture bem. Por último Adicione as claras em neve, misturando delicadamente. Em uma fôrma redonda despeje a massa e leve ao forno por 30 minutos.



# Bolo de Amendoim - Cobertura

## Ingredientes da Calda

- 02 Latas de Leite Condensado
- 01 Xícara de Chá de amendoim torrado e moído
- 01 Xícara de Chá de Creme de Leite

## Modo de Preparo da Cobertura

Em uma panela, misture o leite condensado e o amendoim. Leve ao fogo baixo e cozinhe até engrossar. Retire do fogo, junte-o com o creme de leite e deixe esfriar. Após deixar o bolo esfriar, desenforme-o e corte ao meio. Recheie e cubra com o creme de amendoim.



# Bolo de Limão com Cobertura

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos
- 3/4 Xícaras de Leite
- 1/2 Xícaras de Suco de Limão
- 1/2 Xícara de Chá de Óleo
- 02 Xícaras de Chá de açúcar
- 02 Xícaras de Farinha de Trigo
- 01 Colher de Sopa de Fermento em Pó

## Bolo de Limão - Preparo e Cobertura

### Massa

Adicione no liquidificador os ovos o leite, o suco de limão, óleo açúcar e bata-os. Adicione a farinha e bata mais um pouco. Adicione o fermento em pó. Após bater bem a massa, leve-o para a forma. Leve ao forno por aproximadamente 40 minutos.

### Ingredientes da Calda

- 1/2 Lata de Creme de Leite
- 1/2 Lata de Leite Condensado
- Suco de um Limão
- Raspas da casca de Limão

### Modo de Preparo da Calda

Em um recipiente, leve todos os ingredientes e bata com uma colher comum. Deixe-o bem cremosa e despeje de forma uniforme sobre o bolo. Decore com as raspas da casca do Limão.



# Bolo de Maracujá

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 02 Xícaras de Chá de Açúcar
- 3/4 Xícara de Chá de Óleo
- 01 Xícara de Chá de Suco de Maracujá
- 03 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
- 01 Pitada de Sal
- 01 Colher de Sopa de Fermento em Pó

## Bolo de Maracujá - Preparo e Calda Massa

Coloque na batedeira os ovos, açúcar e o óleo e bata em velocidade média. Acrescente a farinha e o suco de maracujá, e bata até misturar bem. Depois acrescente o fermento em pó e bata só para misturar. Coloque em forma untada com margarina e farinha. Leve ao forno médio, pré-aquecido, por cerca de 40 minutos ou até dourar.

## Ingredientes da Calda

- 1/2 Xícaras de Chá de Água
- 1/2 Xícara de Chá de Suco de Maracujá
- 01 Xícara de Chá de Suco de Açúcar
- 01 Poupas de Maracujá

## Modo de Preparo da Calda

Leve ao fogo mexendo sempre a água e o açúcar, até dar quase um ponto de fio, não deixe ficar grossa. Depois apague o fogo e acrescente a poupa do maracujá e misture. Despeje a calda sobre o bolo.

# Bolo com Cobertura de Chocolate

## Ingredientes - Massa

- 02 Ovos pequenos
- 03 Xícaras de Chá de Açúcar
- 02 Colher de Sopa de Manteiga
- 01 Xícara de Chá de Leite
- 03 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
- 01 Colher de Sopa de Fermento em Pó

## Modo de Preparo e Cobertura

### Massa

Em um recipiente, bata bem os ovos, a manteiga o açúcar, até formar um creme. Em seguida coloque o leite e a farinha de trigo, bata mais um pouco. Acrescente o fermento em pó, e bata novamente. Leve para uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, pré aquecido, por aproximadamente 40 minutos.

### Ingredientes da Cobertura

- Xícaras de Chá de Leite
- Colher de Sopa de achocolatado
- Pacote de Chocolate granulado

### Modo de Preparo da Cobertura

Leve ao fogo médio o Leite e o achocolatado e mexa bem até ficar homogênea. Despeje a calda sobre o bolo. E por fim, despeje o chocolate granulado sobre o bolo.





# Bolo Vulcão de Brigadeiro

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 1 1/2 Xícara de Chá de Açúcar
- 01 Xícara de Chá de Chocolate em Pó
- 01 Xícara de Chá de Leite integral
- 03 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
- 01 Colher de Sopa de Fermento em Pó
- 1/2 Colher de Sopa de Bircarbonato

## Bolo Vulcão - Preparo e Cobertura Modo de Preparo

Em uma batedeira, bata a manteiga, os ovos, o açúcar e o chocolate em pó, e bata até ficar homogêneo. Desligue a batedeira, junte o leite Ninho, a farinha, o fermento e o bicarbonato e misture bem. Coloque em uma forma redonda de furo central, untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, e leve ao forno médio-alto (200°C), por cerca de 40 minutos.

# Bolo Vulcão - Finalização

## Ingredientes da Cobertura

- 01 Lata de Leite Condensado
- 100g de Chocolate meio amargo
- 01 Colher de Sopa de manteiga
- 01 Lata de Creme de Leite
- 50g de Chocolate Granulado

## Modo de Preparo da Calda

Em uma panela, coloque o Leite condensado, o Chocolate amargo e a manteiga. Em seguida misture bem, e leve ao fogo médio, por cerca de 08 minutos ou até desgrudar do fundo da panela. Desligue o fogo, junte o Creme de leite e misture bem. Espere esfriar e faça uma camada de brigadeiro em toda volta do bolo e o restante coloque no furo central, de modo a escorrer levemente. Em seguida decore com o chocolate granulado.



# Bolo de Ninho com Nutella

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 03 Colheres de Sopa de manteiga
- 01 Xícara de Chá de Leite
- 01 Xícara de Chá de Açúcar
- 02 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
- 01 Colher de Sopa de Fermento em Pó
- 01 Xícara de Chá de Chocolate em pó

## Bolo de Ninho com Nutella- Preparo e Cobertura

### Massa

No liquidificador, adicione os 03 ovos, o leite, a manteiga, o açúcar, a farinha de trigo e o chocolate em pó. Bata até que fique homogênea. Depois adicione o fermento em pó, e apenas misture delicadamente com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma com furo central untada com manteiga e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos. Retire do forno, deixe esfriar, desenforme e reserve.

### Cobertura de Nutella

- 140g de Nutella
- 1/2 Lata de Creme de Leite

Em uma panela misture bem os ingredientes até ficar homogêneo. Despeje o creme no centro do bolo já frio e reserve.



# Bolo de Ninho com Nutella - Ingredientes - Cobertura do Brigadeiro de Leite Ninho

- 01 Lata de Leite Condensado
- 01 Xícara de Chá de Leite
- 01 Xícara de Chá de Leite Ninho
- 01 Colher de Sopa de Manteiga
- 01 Lata de Creme de Leite
- 01 Colher de Sopa de Leite ninho (para polvilhar sobre o bolo)

## Modo de Preparo - Beijinho de Leite Ninho

Em uma panela, adicione o leite condensado, o leite, a manteiga e o leite ninho. Misture e mexa em fogo baixo até engrossar. Retire do fogo e acrescente o creme de leite. Espere amornar e despeje sobre o bolo. Por último polvilhe com o leite Ninho.





# Bolo Napolitano com Calda de Morango

## Ingredientes - Massa

- 05 Ovos pequenos
- 02 Xícaras de Chá de açúcar
- 02 Colheres de Sopa de Essência de Baunilha
- 01 Xícara de Chá de Açúcar
- 02 Xícara de Chá de Leite
- 03 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
- 01 Colher de Sopa de Fermento em Pó
- 02 Colher de Sopa de Chocolate em pó
- 02 Colher de Sopa de Nesquik

# Modo de Preparo

## Massa

Leve as claras em neve em uma batedeira. Em seguida acrescente as gemas, o açúcar, a essência de baunilha, o leite, a farinha e o fermento, batendo suavemente a cada ingrediente.

Divida a massa em 03 partes iguais. Em uma parte, misture o chocolate em pó até ficar homogênea, em outra parte, junte com o Nesquik até ficar homogênea. Em uma fôrma, coloque colheradas da massa, alternando as cores. Leve ao forno médio, preaquecido por 35 minutos. Retire do forno e deixe esfriar e desenforme.

## Ingredientes - Cobertura

- 3/4 Xícaras de Chá de Açúcar de confeiteiro
- 01 Colher de Sopa de Nesquik
- 04 Colher de Sopa de Leite

## Modo de Preparo - Cobertura

Em uma panela misture bem os ingredientes até ficar homogêneo. Despeje o creme sobre o bolo de forma uniforme, e decore a gosto.



# Bolo de Laranja com Cascas de Frutas

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 100g de Manteiga
- 01 Lata de Leite Condensado
- 03 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
- 01 Colher de Sopa de Fermento em Pó
- 04 Laranjas sem cascas e sem Sementes

## Modo de Preparo

### Massa

Leve para o liquidificador, os ovos, a manteiga, o leite condensado e as laranjas. Após bater os ingredientes, coloque em um recipiente, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó e misture bem, até ficar homogênea. Em uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo, despeje a massa, e leve para um forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

### Ingredientes - Cobertura

- 01 Xícaras de Chá de Suco de Laranja
- 1/2 Xícara de Chá de Açúcar

### Modo de Preparo - Cobertura

Em uma panela misture o suco de laranja junto com o açúcar. Leve a panela ao fogo para ferver e apurar. Retire o bolo do forno, desenforme ainda quente e regue com a calda. Acrescente fatias da casca da laranja como decoração.



# Bolo de Limão com Gelatina com Calda

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 01 Xícara de Chá de Açúcar
- 1/2 Xícara de Chá de Óleo
- 01 Xícara de Chá de Leite
- 01 Sachê Gelatina Limão
- 03 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
- 01 Colher de Sopa de Fermento em Pó
- 01 Pitada de Sal

## Modo de Preparo

### Massa

Leve para uma tigela, os ovos, o açúcar e o óleo, e misture bem até ficar homogênea. Após bater bem, adicione o leite, a gelatina e o sal, e misture bem, e aos poucos adicione a farinha de trigo. Por ultimo, adicione o fermento e misture delicadamente até que incorpore na massa. Despeje essa massa numa forma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno preaquecido (180°C), por aproximadamente 45 minutos.

## Ingredientes - Cobertura

- 01 Lata de Leite Condensado
- 60ml de Suco de Limão Espremido
- 01 Colher de Sopa de Creme de Leite

## Modo de Preparo - Cobertura

Em uma Tigela, junte o Leite condensado e o suco de limão. Mexa com um batedor de arame até encorpar bem. Adicione o Creme de leite e misture bem. Regue essa calda por cima do seu bolo e decore com raspas de limão.

# Bolo Mesclado

## Ingredientes - Massa

- 2 1/2 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
- 03 Ovos pequenos
- 04 Colheres de sopa de manteiga
- 1 1/2 Xícara de Chá de açúcar
- 01 Xícara de Chá de leite integral
- 01 Pitada de Sal
- 01 Colher de chá de Essência de Baunilha
- 01 Colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 Xícara de chá de chocolate em pó

## Modo de Preparo

### Massa

Coloque na batedeira a manteiga junto com o açúcar e bata em velocidade media (o segredo do fofinho está aí). Adicione os ovos, a farinha de trigo e o leite e bata até misturar bem. Desligue a batedeira e incorpore o fermento em pó com a ajuda de um fuê ou da espátula na vertical, com delicadeza e movimentos de baixo pra cima.

Separe 1/3 da massa e adicione o chocolate em pó. Em uma forma untada e enfarinhada, coloque a metade da massa branca, depois coloque a massa escura (fazendo desenhos) e cubra com o resto da massa branca. Leve ao forno preaquecido por 45 a 50 minutos.





# Bolo de Baunilha

## Ingredientes - Massa

- 01 Colher de chá de Essência de Baunilha
- 06 Ovos pequenos
- 420g de farinha de trigo
- 420g de Chá de açúcar
- 200g de margarina
- 200ml de leite integral
- 01 Colher de chá de Fermento em pó

## Modo de preparo

### Massa

Coloque na batedeira o açúcar, os ovos e a margarina e bata em velocidade alta até da consistência e volume na massa . Acrescente o leite e bata por mais 2 minutos ou até a massa ficar com aspecto de talhada. Em seguida vá adicionando a farinha de trigo, a essência de baunilha e fermento em pó aos poucos e vá misturando delicadamente do meio para as bordas. Após a massa estar bem misturada, bata em velocidade máxima na batedeira por mais 15 segundos. Agora coloque a massa em sua forma já untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido em 180 graus.

# Bolo Formigueiro com Calda

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 02 Xícaras de farinha de trigo
- 02 Xícaras de Chá de açúcar
- 1/2 Xícara de óleo
- 01 Xícara de Chá Leite
- 1/2 Pacotinho de 100g de chocolate granulado
- 01 Colher de chá de Fermento em pó

# Bolo Formigueiro com Calda

## Modo de Preparo

Coloque na batedeira a farinha, o açúcar e o fermento e bata suavemente até que a massa fique consistente. Em seguida adicione os ovos, o óleo, o leite e bata novamente. Adicione o chocolate granulado e mexa até ficar homogênea. Leve ao forno em uma forma untada e enfarinhada por aproximadamente 25 minutos no forno médio (180°).



# Bolo Formigueiro com Calda

## Ingredientes da Cobertura

- 05 Colheres de Açúcar
- 05 Colheres de Chocolate em pó
- 01 Colher de Margarina
- 03 Colheres de Leite
- 1/2 Pacotinho de 100g de chocolate granulado

## Modo de Preparo da Cobertura

Coloque em uma vasilha o açúcar, o chocolate em pó, a margarina e o leite. Leve ao fogo baixo, até levantar fervura. Espere cerca de 03 minutos e desligue. Acrescente a cobertura sobre o bolo. Como decoração, acrescente o chocolate granulado.





# Bolo de Fubá Simples

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 02 Xícaras de farinha de trigo
- 02 Xícaras de Chá de açúcar
- 1/2 Xícara de óleo
- 01 Xícara de Chá Leite
- 01 Xícara de Chá de fubá
- 01 Colher de chá de Fermento em pó
- Erva-Doce a gosto

## Modo de Preparo

Coloque em um liquidificador os ovos, o açúcar, o fubá, a farinha de trigo, o óleo, o leite e o fermento. Em seguida bata todos os ingredientes até a massa ficar lisa e homogênea. Leve a massa em uma forma untada e polvilhada. Leve para assar em forno médio (180°) preaquecido por cerca de 40 minutos.

# Bolo de Maçã com Canela

## Ingredientes - Massa

- 04 Ovos pequenos
- 02 Xícaras de farinha de trigo
- 02 Xícaras de Chá de açúcar
- 01 Xícara de óleo
- 01 Colher de chá de Fermento em pó
- 03 Maçãs sem cascas e picadas
- 01 Colher de café de canela em pó
- 30g de uvas passas
- Açúcar e Canela para untar

## Bolo de Maçã - Modo de Preparo

Leve para o liquidificador o açúcar, os ovos e o óleo e bata em velocidade média. Em seguida despeje a mistura em uma tigela e acrescente a farinha, misture até a massa ficar homogênea.

Adicione a canela, as uvas passas, o fermento e as maçãs picadas. Despeje em uma forma untada com açúcar e canela a massa. Asse em forno baixo, por aproximadamente 1 hora e 30 minutos. O tempo de forno pode ter variações, de acordo com seu fogão. Após retirar do forno, pegue a canela em pó e enfarinhe sobre o bolo. Acrescente maçãs picadas à gosto.





# Bolo de Mandioca com Cobertura de Coco

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 01 Pitada de Sal
- 01 Xícaras de Chá de açúcar
- 500g de mandioca
- 01 Xícara de chá de Leite
- 01 Colher de manteiga
- 100g de coco ralado seco

## Modo de Preparo

### Massa

Descasque, lave e corte a mandioca em pedaços pequenos, cerca de 3cm. Leve para o liquidificador os pedaços da mandioca, e bata com os ovos, o açúcar, o leite e o sal, até ficar liso. Transfira para uma tigela e, com uma espátula, misture o coco seco ralado. Leve a massa para uma forma untada, nivele a espátula e leve ao forno para assar por cerca de 40 minutos, até dourar. Retire do forno e deixe amornar.

# Bolo de Mandioca com Cobertura - Modo de Preparo Calda

## Ingredientes da Calda

- 3/4 Xícaras de Chá de leite de coco
- 1/2 Xícara de chá de Açúcar
- 01 Ramo de canela

## Modo de Preparo da Calda

Em uma panela pequena, coloque o leite de coco, o açúcar e a canela. Misture delicadamente, para dissolver o açúcar e leve ao fogo médio. Assim que ferver, abaixe o fogo e deixe cozinhar por mais de 10 minutos, mexendo de vez em quando, até engrossar. Com um garfo, faça furos no bolo, assim ele absorve bem a calda. Descarte o ramo de canela e regue a calda, ainda quente, sobre o bolo. Deixe esfriar antes de servir.



# Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 02 Xícaras de Açúcar
- 01 Xícara de Óleo de soja
- 01 Colher de sopa de fermento em pó
- 02 Cenouras bem grandes
- 01 Xícaras de Farinha de Trigo

## Modo de Preparo

### Massa

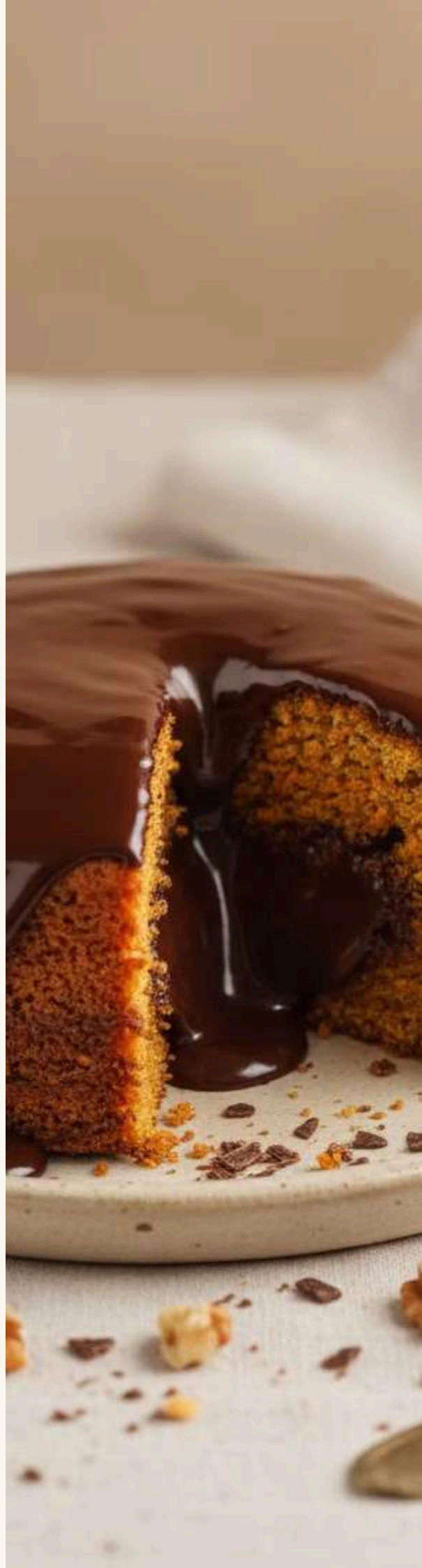
Em um liquidificador, bata a cenoura, os ovos e o óleo em velocidade baixa. Em uma vasilha à parte, misture os outros ingredientes e coloque em tabuleiro untado e enfarinhado. Leve ao forno em temperatura médio, por cerca de 30 a 40 minutos. Em seguida desforme o bolo sobre uma vasilha de sua preferência.

## Ingredientes da Cobertura

- 02 Colheres de Chá de Chocolate em pó
- 04 Colheres de chá de Açúcar
- 01 Colher de manteiga
- Um pouco de leite, apenas para desmanchar

## Modo de Preparo da Cobertura

Leve todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Sempre mexendo, deixe a cobertura ferver um pouco. Após cerca de 5 minutos, tire a cobertura do fogo. Faça furos no bolo, para que a cobertura possa escorrer pelo meio do bolo.



# Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate

## Ingredientes da Cobertura

- 02 Colheres de Chá de Chocolate em pó
- 04 Colheres de chá de Açúcar
- 01 Colher de manteiga
- Um pouco de leite, apenas para desmanchar

## Modo de Preparo da Cobertura

Leve todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Sempre mexendo, deixe a cobertura ferver um pouco. Após cerca de 5 minutos, tire a cobertura do fogo. Faça furos no bolo, para que a cobertura possa escorrer pelo meio do bolo.



# Bolo com Cobertura de Goiabada

## Ingredientes - Massa

- 01 Ovos pequenos
- 01 Xícara de Chá de Leite
- 1/2 Xícara de Chá de óleo
- 01 Xícaras de Farinha de Trigo
- 01 Xícaras de Açúcar
- 01 Xícara de Chá de Fuba
- 01 Xícara de Chá de fermento em pó
- 160g de goiabada cortada em cubos

## Modo de Preparo

### Massa

Em um liquidificador, bata o leite, o óleo, o ovo e o açúcar, aos poucos vamos acrescentando a farinha já misturada com o Fubá e o fermento. Após bater até ficar homogênea, leve ao forno preaquecido à (180°) Em uma forma untada e enfarinhada, despeja a massa e por último espalhe os cubos da goiabada por cima. Espere por cerca de 40 minutos.

## Ingredientes da Cobertura

- 500g de Goiabada
- 1/2 Xícara de Chá de Água

## Modo de Preparo da Cobertura

Leve todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Mexa bastante os ingredientes até ficar homogêneo. Em seguida pegue a cobertura e despeja sobre o bolo. Como decoração, acrescente alguns pedaços de goiabada.

# Bolo de Laranja

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 01 Laranja grande sem casca
- 01 Xícara de Chá de óleo
- 02 Xícaras de Farinha de Trigo
- 02 Xícaras de Açúcar
- 01 Xícara de Chá de fermento em pó

## Modo de Preparo

Pegue os ovos e separe as gemas das claras, bata as claras em neve. Em um liquidificador, bata a laranja (sem sementes), as gemas e o óleo por aproximadamente 4 minutos e reserve. Em uma batedeira, bata a farinha, o açúcar e acrescente o que foi batido no liquidificador. Por último acrescente as claras em neve e o fermento em pó. Leve para o forno preaquecido em torno de (180°), por cerca de 30 a 40 minutos.



# Bolo de Banana com Caramelo

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 01 Xícara de Chá de Leite Integral
- 180ml de óleo
- 01 Xícaras de Farinha de Trigo
- 01 Xícaras de Açúcar
- 01 Colher de fermento em pó
- 03 Bananas maduras
- 02 bananas cortadas em rodelas para o fundo

## Ingredientes do Caramelo

- 1 1/2 Xícara de Açúcar
- 1/2 Xícara de Água

## Modo de Preparo

### Massa e Caramelo

Primeiro passo e começar pelo caramelo. Leve ao fogo baixo o açúcar, até que se derreta por completo e fome o caramelo. Em seguida coloque a água quente e misture até dissolver e ficar firme o caramelo. Agora leve para uma forma, e coloque as rodelas de banana em cima do caramelo e deixe reservado por 10 minutos. Leve para o liquidificador os ovos, o óleo, as bananas picadas, o leite, o açúcar e bata por uns 03 minutos. Adicione aos poucos a farinha e o fermento e bata mais um pouco até a massa ficar homogênea. Em seguida despeje a massa sobre a calda de caramelo e leve para assar no forno preaquecido à (180°), por aproximadamente 40 minutos.



# Bolo com Cobertura de Churros

## Ingredientes - Massa

- 06 Ovos pequenos
- 01 Xícara de Chá de Leite
- 200g Margarina gelada sem sal
- 02 Colher (sopa) essência de Baunilha
- 02 Xícaras de Açúcar
- 02 Xícara de Chá de Farinha de Trigo
- 01 Colher de canela em pó
- 01 Colher de Fermento

## Modo de Preparo

### Massa

Em uma batedeira, leve os ovos, açúcar e a margarina gelada e bata em velocidade alta até dobrar o volume da massa. Em seguida acrescente o leite e bata mais um pouco, até a massa ficar com aspecto de talhada. Agora vá adicionando a farinha, a canela e o fermento aos poucos e vá misturando delicadamente do meio para as bordas com uma colher grande. Após a massa estar bem misturada, adicione a essência de Baunilha e bata em velocidade máxima, por cerca de 15 segundos. Agora coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada, e leve ao forno preaquecido em torno de (180°).



# Bolo com Cobertura de Churros

## Modo de Preparo Cobertura

### Ingredientes da Cobertura

- 01 Lata de Leite condensado
- 02 Caixinhas de Creme de Leite
- 200g de Doce de Leite
- 01 Colher de canela em pó

## Modo de Preparo da Cobertura

Despeje todos os ingredientes em uma panela, e leve ao fogo médio. Em seguida mecha até o ponto de cobertura. Despeje a calda sobre o bolo. Acrescente canela em pó a gosto.





# Bolo com Cobertura de Brigadeiro Branco com Coco

## Ingredientes - Massa

- 02 Ovos pequenos
- 01 Xícara de Chá de Leite de coco
- 01 Lata de Leite Condensado
- 02 Xícaras de Chá Coco Ralado
- 01 Colher (sopa) de manteiga
- 1/3 Xícaras de Açúcar
- 02 Colher de Fermento
- 1/2 Xícaras de Leite

## Modo de Preparo

### Massa

Em uma vasilha misture o açúcar com os ovos e a manteiga até ficar bem homogêneo. Em seguida acrescente o leite condensado, 1 1/2 de coco fresco ralado, a farinha e o leite de coco. Misture até ficar homogêneo, caso queira, pode-se utilizar o liquidificador para fazer a mistura. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada, e leve ao forno preaquecido em (180°) por cerca de 45 minutos. Após pronto, desenforme e polvilhe o restante do coco ralado em cima do bolo.

# Bolo com Cobertura de Brigadeiro Branco com Coco - Modo Preparo Cobertura

## Ingredientes da Cobertura de Brigadeiro com Coco

- 01 Lata de Leite condensado
- 02 Caixinhas de Creme de Leite
- 50g de Coco ralado grosso

## Modo de Preparo da Cobertura

Despeje em uma panela o leite condensado, o creme de leite e leve ao fogo baixo, e mecha até o ponto de cobertura. Após mexer e ficar no ponto de cobertura, despeja a cobertura sobre o bolo e polvilhe o coco ralado como decoração.



# Bolo de Castanha de Caju com Chantilly

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 01 Xícara de Chá de Leite de coco
- 01 Colher de Sopa de Fermento em pó
- 01 Colher (sopa) de manteiga
- 02 Xícaras de Açúcar
- 03 Xícaras de Farinha de Trigo
- 01 Xícaras de Castanha do Caju Trituradas

## Modo de Preparo

### Massa

Em uma vasilha bata a manteiga com o açúcar até ficar um creme leve. Ainda batendo, acrescente os ovos, um de cada vez e com a batedeira em velocidade baixa, vá acrescentando a farinha, alternando com leite de coco. Após misturar bem, tire da batedeira, acrescente as castanhas e o fermento em pó. Leve para o forno preaquecido em (180°) em torno de 40 a 50 minutos. De forma decorativa faça uma leve camada de chantilly com as castanhas trituradas por cima.





# Bolo de Cappuccino com Cobertura

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 04 Colheres de sopa de margarina
- 02 Colheres de Sopa de Fermento
- 01 Colher de sopa de cappuccino
- 01 Xícaras de chá de leite
- 02 Xícaras de Açúcar
- 03 Xícaras de Farinha de Trigo
- 01 Xícaras de chocolate em pó

## Modo de Preparo

### Massa

Leve para o liquidificador todos os ingredientes e bata até ficar homogênea. Em seguida coloque a massa em uma forma untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno preaquecido em temperatura média de (180°) por cerca de 35 a 40 minutos.

# Modo de Preparo Cobertura

## Ingredientes da Cobertura

- 01 Lata de creme de leite
- 02 Colheres de sopa de açúcar
- 02 Colheres de Sopa de chocolate em pó
- 01 Colher de sopa de cappuccino

## Modo de Preparo da Cobertura

Leve para uma panela todos os ingredientes. Em seguida leve para o fogo médio e mecha bem, até ficar uma mistura homogênea. Fure o bolo com um garfo e despeje a metade da mistura sobre ele (até ficar bem molhadinho) Volte a outra metade ao fogo até engrossar. Despeje novamente sobre o bolo. Como implemento polvilhe o bolo com canela em pó.



# Bolo Zebra com Cobertura de Chocolate

## Ingredientes - Massa

- 03 Ovos pequenos
- 05 Colheres de sopa de margarina
- 02 Xícaras de Açúcar
- 01 Colher de Essência de Baunilha
- 01 1/3 de Xícara de Chá de Leite
- 01 Xícaras de chá de Farinha de Trigo
- 01 Colher de Fermento em pó
- 04 Colheres de Chocolate em pó
- Margarina e Farinha de trigo para untar e enfarinhar

## Modo de Preparo

### Massa

Separe as claras da gema e reserve. Em uma batedeira, bata as claras em neve e reserve. Leve as gemas, a margarina, o açúcar e a essência de baunilha e bata em velocidade média. Sem parar de bater, acrescente o leite, e a farinha até ficar bem homogênea. Com uma colher, misture delicadamente o fermento e as claras em neve.

Divida a massa em duas partes, e em uma delas, misture o chocolate em pó. Unte e enfarinhe a forma e acrescente uma massa por vez na forma, despejando do meio para as laterais da forma. Leve ao forno preaquecido em temperatura média (180°) por cerca de 30 a 40 minutos.



# Bolo Zebra com Cobertura de Chocolate - Modo de Preparo

## Ingredientes da Cobertura

- 01 Xícara de Chá de Chocolate em Pó
- 1/2 Xícara de Chá de açúcar
- 02 Colheres de Sopa de manteiga
- 01 Colher de sopa de leite

## Modo de Preparo da Cobertura

Leve todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo. Misture e deixe derreter e ficar homogênea toda a cobertura. Por último, regue o bolo com a calda de chocolate.





# Parabéns! Sua Jornada Culinária Foi Concluída com Sucesso!

Chegamos ao fim de uma jornada deliciosa e inspiradora! Você aprendeu a preparar bolos caseiros incríveis e agora tem em mãos um conhecimento que encanta, reúne a família e cria momentos especiais. Mais do que receitas, você ganhou uma oportunidade real de transformar essa paixão em renda extra e começar um negócio caseiro cheio de potencial. Seu próximo passo pode ser ainda mais doce!

## FAÇA PARTE DA NOSSA COMUNIDADE EXCLUSIVA E DESFRUTE DOS BENEFÍCIOS 🙌



### Comunidade Culinária Exclusiva

Conecte-se com outros apaixonados por confeitaria



### Acesso a Receitas e Dicas Premium

Descubra segredos da culinária, receba receitas inéditas e aprimore suas técnicas dia após dia.



### Potencialize Seus Ganhos

Aprenda estratégias de vendas, precificação e embalagens.

E o melhor: ainda é **100% GRATUITO**— mas seja rápida, porque o grupo tem vagas limitadas. Se o link não abrir, é porque já lotou. Aproveite enquanto ainda há espaço!

**Clique no botão abaixo e entre agora mesmo na comunidade. 🙌**



[ENTRAR NA COMUNIDADE](#)