

RECEITAS DE RECHEIOS DE BOLOS

Um guia completo para rechear
seus bolos



Introdução

Bem-vinda(o) ao *Ebook de Receitas de Recheios de Bolos!* Este material foi criado para facilitar sua jornada na confeitaria, trazendo recheios deliciosos, práticos e perfeitos para bolos caseiros, profissionais, para vender ou surpreender a família.

Aqui você encontrará receitas variadas, com texturas cremosas, sabores marcantes e instruções passo a passo, pensadas para garantir resultados incríveis mesmo para quem está começando.

Prepare seus utensílios e vamos juntos transformar simples bolos em verdadeiras obras-primas!



Sumário

01

Recheio de Brigadeiro Cremoso

03

Recheio de Doce de Leite Trufado

05

**Recheio de Ganache de Chocolate
Meio Amargo**

07

**Recheio de Limão com Leite
Condensado**

09

Recheio de Creme Belga

02

Recheio de Ninho com Morango

04

Recheio de Maracujá Cremoso

06

Recheio de Abacaxi com Coco

08

Recheio de Nutella com Ninho

10

**Recheio de Chocolate Branco com
Frutas Vermelhas**

Receitas de Recheios

1. Recheio de Brigadeiro Cremoso

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 50%
- 1 colher (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga.
2. Mexa bem até dissolver todo o chocolate.
3. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até começar a desgrudar do fundo.
4. Desligue o fogo e misture o creme de leite.
5. Deixe esfriar antes de utilizar.



2. Recheio de Ninho com Morango

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 colher (sopa) de manteiga
- Morangos picados

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite em pó e a manteiga.
2. Cozinhe até engrossar levemente.
3. Desligue e misture o creme de leite.
4. Após esfriar, adicione os morangos picados.



3. Recheio de Doce de Leite Trufado

Ingredientes

- 300g de doce de leite
- 100g de chocolate meio amargo derretido
- 1 caixinha de creme de leite

Modo de Preparo

1. Misture o doce de leite com o chocolate derretido.
2. Acrescente o creme de leite e mexa até ficar homogêneo.
3. Leve à geladeira por 20 minutos antes de usar.



4. Recheio de Maracujá Cremoso

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 100 ml de suco de maracujá concentrado

Modo de Preparo

1. Misture todos os ingredientes em um bowl.
2. Mexa até obter um creme firme.
3. Leve à geladeira por 30 minutos.



5. Recheio de Ganache Meio Amargo

Ingredientes

- 200g de chocolate meio amargo picado
- 200g de creme de leite

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas.
2. Acrescente o creme de leite e misture até formar um creme liso.
3. Leve à geladeira por 15 minutos.



6. Recheio de Abacaxi com Coco

Ingredientes

- 1 abacaxi picado
- 1 xícara de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 100g de coco ralado

Modo de Preparo

1. Cozinhe o abacaxi com o açúcar por 10 minutos.
2. Acrescente o leite condensado e mexa até engrossar.
3. Misture o coco ralado e deixe esfriar.



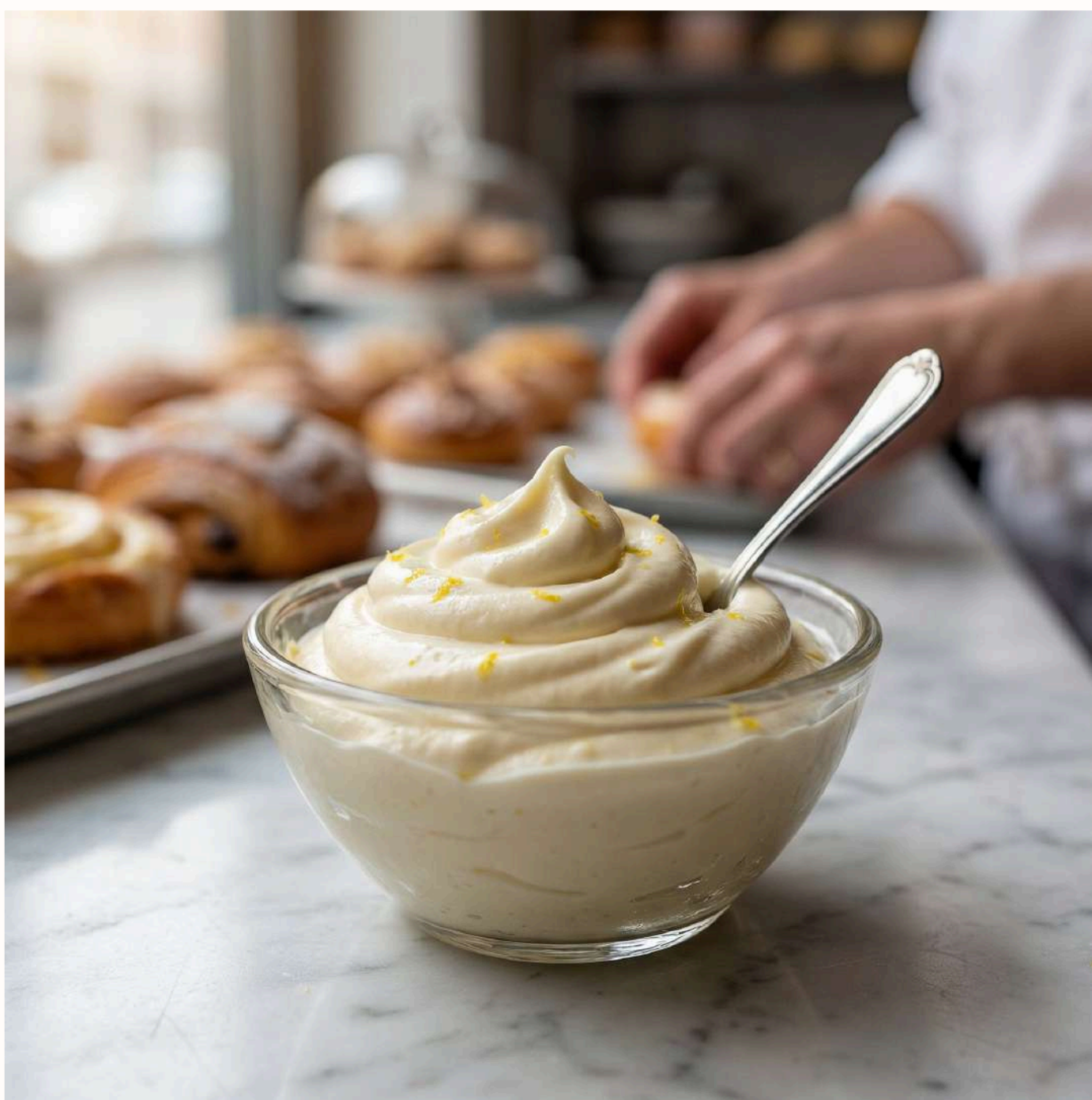
7. Recheio de Limão com Leite Condensado

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- Suco de 2 limões

Modo de Preparo

1. Misture o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão.
2. Bata bem até engrossar.
3. Leve à geladeira por 20 minutos.



8. Recheio de Nutella com Ninho

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 caixinha de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de Nutella

Modo de Preparo

1. Misture o creme de leite com o leite em pó.
2. Acrescente a Nutella e mexa até formar um creme uniforme.
3. Leve para gelar antes de usar.



9. Recheio de Creme Belga

Ingredientes

- 500ml de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 1 gema peneirada
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Modo de Preparo

1. Misture o leite, a gema, o amido e o leite condensado.
2. Leve ao fogo até engrossar.
3. Desligue e adicione a baunilha.
4. Deixe esfriar antes de usar.



10. Recheio de Chocolate Branco com Frutas Vermelhas

Ingredientes

- 200g de chocolate branco
- 100ml de creme de leite
- Geleia de frutas vermelhas

Modo de Preparo

1. Derreta o chocolate branco.
2. Misture o creme de leite até formar um creme.
3. Acrescente a geleia por cima ao montar o bolo.



Parabéns!

Você chegou ao final deste ebook! Agora já pode preparar recheios deliciosos e impressionar todos ao seu redor. A prática leva à perfeição — continue explorando novos sabores e combinações.

Entre agora para a Comunidade Exclusiva e Gratuita de Culinária!

Aprenda mais receitas, participe de desafios, receba conteúdos exclusivos e conecte-se com pessoas que compartilham a mesma paixão pela cozinha.

Clique no botão abaixo e participe!



ENTRAR NA COMUNIDADE