



Maravilhas de

Bolos

Bolo indiano dos deuses

1 , Para a cobertura e recheio

- 2 gemas passadas pela peneira
- 1 ½ lata de leite condensado
- ½ xícara (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) rasas de manteiga
- ½ colher (café) de canela em pó

2 , Ingredientes

- Ovos - 6
- Açúcar refinado - 1 e 1/2 xícara
- Manteiga - 1/2 xícara
- Canela em pó - 1 colher de café
- Farinha de rosca - 1 e 1/2 xícara
- Fermento químico em pó - 1 colher de chá

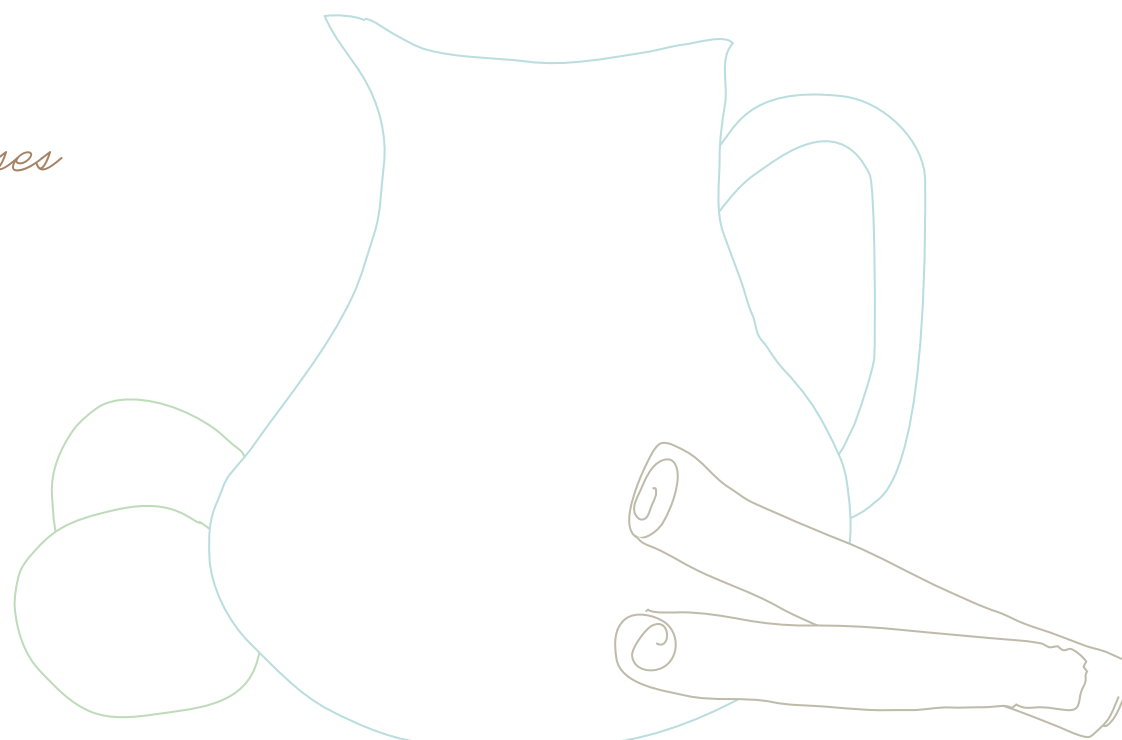
3 , Instruções

Prepare o recheio misturando todos os ingredientes e levando ao fogo moderado, mexendo sem parar, até conseguir o ponto de brigadeiro mole. Deixe esfriar.

Para o bolo, bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas, o açúcar e a margarina, até formar um creme claro e fofo. Acrescente então a farinha de rosca, sem parar de bater, a canela e o fermento em pó. Depois que tudo estiver bem agregado, incorpore delicadamente as claras em neve.

Despeje em assadeira untada e enfarinhada e leve ao forno pré-aquecido à 180°C até assar, aproximadamente 35 minutos. Verifique se está assado inserindo um palito no meio de bolo, se sair limpo ele estará assado.



Bolo de Limão

1 , Ingredientes

Pacote de bolo de limão - 1

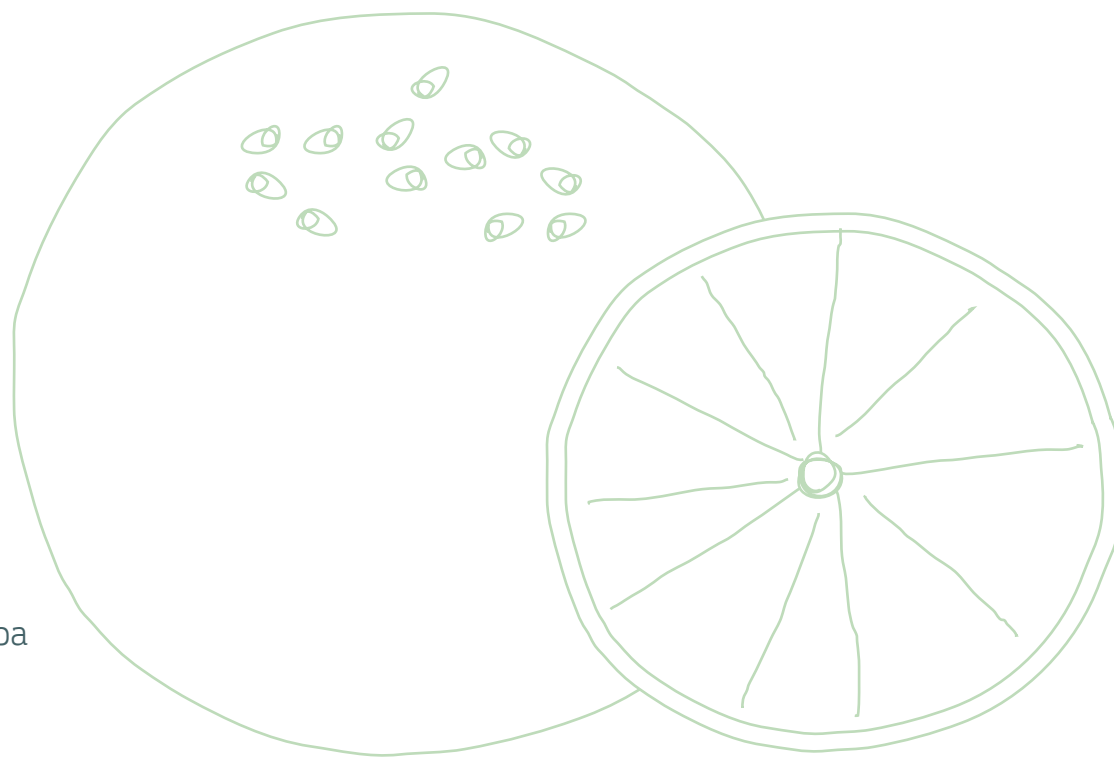
Ovos - 4

Yogurte Natural - 1 copo

Óleo - 1 copo

Gelatina sabor limão - 1 caixa

Fermento em pó Royal - 1 colher de sopa



2 , Instruções

Bater na batedeira os ovos, o yogurte e o óleo.

Acrescentar o pó da gelatina, a massa do bolo e depois o fermento, somente misturando.

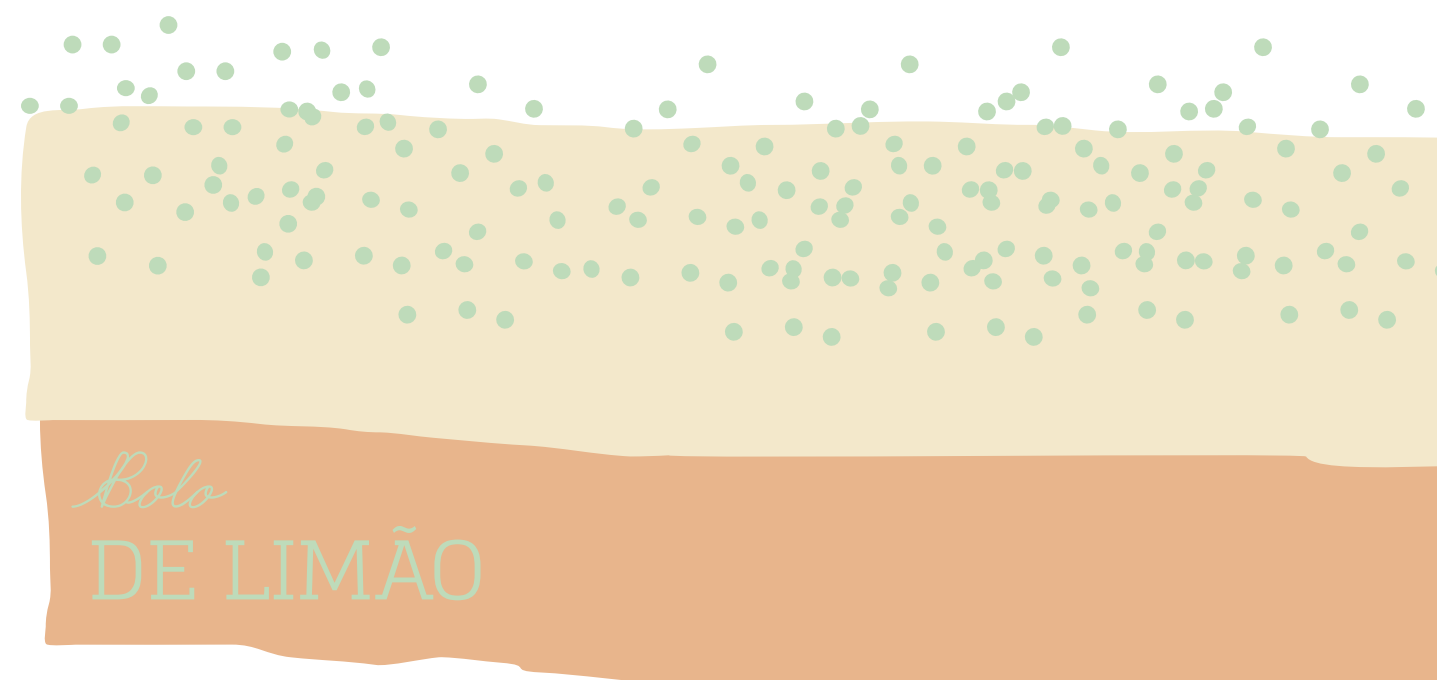
Assar em forma de buraco no meio.

Calda de limão

Bater no liquidificador, 1 lata de leite condensado, suco de 1 limão grande, jogar por cima do bolo depois de pronto.

Forma untada com manteiga e açúcar.

Raspas de limão siciliano para enfeitar.



Bolo de cenoura trufado

1 , Ingredientes

4 ovos
3 Cenouras médias sem casca, picadas
1/2 xícara de óleo de milho
2 xícaras de açúcar
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

2 , Recheio

Chocolate Meio Amargo, picado - 220 gramas
Creme de leite fresco - 1 xícara de chá
Essência de Rum - 1 colher de chá
Para a cobertura
Manteiga - 5 colheres de sopa
Chocolate em pó - 1 xícara de chá
Açúcar - 3/4 de xícara
Leite - 5 colheres de sopa

3 , Preparo:

Bata no liquidificador os ovos com a 1/2 xícara de óleo, a cenoura e o açúcar até obter um creme.
Passe para uma tigela e junte a farinha peneirada com o fermento, misturando sem bater.
Coloque em uma assadeira de 17 x 27 cm, untada e com o fundo forrado com papel-manteiga também untado.
Leve ao forno, preaquecido em temperatura média, por 40 minutos.



4 , Recheio:

Leve ao fogo, em banho-maria, o chocolate e o creme de leite.
Mexa até o chocolate resultar num creme homogêneo.
Tire do fogo e misture a essência.
Deixe esfriar.

5 , Montagem:

Retire o bolo do forno e desenforme morno.
Corte ao meio e logo depois recheie-o. Reserve.

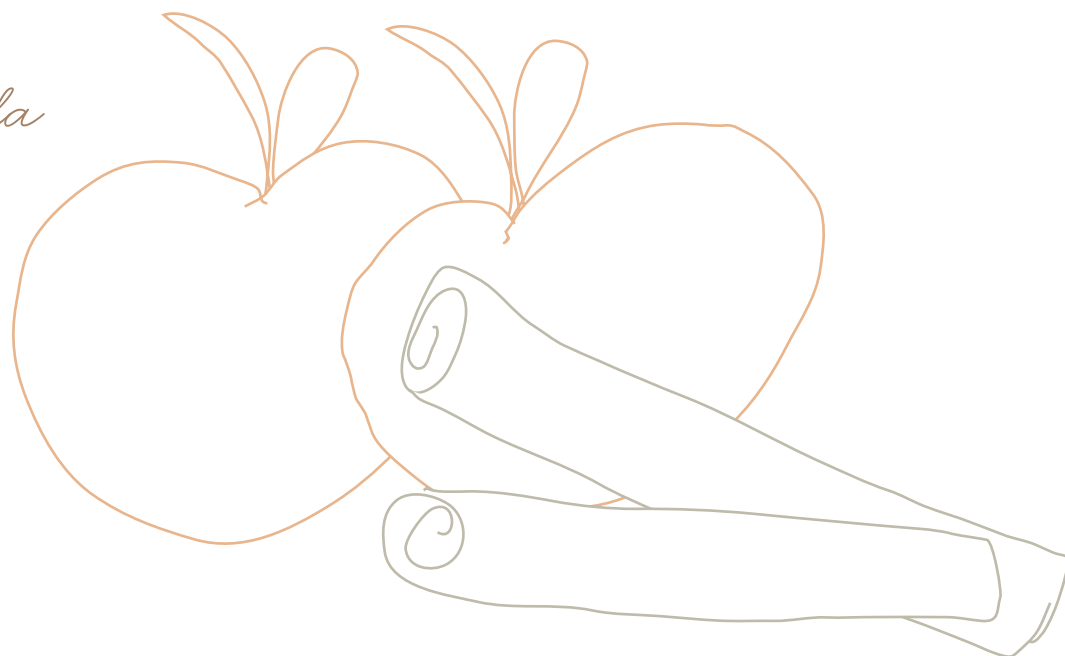
6 , Cobertura:

Coloque todos os ingredientes no fogo baixo, mexendo até o açúcar dissolver e a cobertura engrossar levemente.
Espalhe sobre o bolo, corte e sirva imediatamente.

Bolo DE CENOURA TRUFADO



Bolo de maçãs e canela



1, Ingredientes

Manteiga - 120 gr

Açúcar mascavo - 1 xícara de chá

Ovos - 3

Canela - 1 colher de sopa

Casca de limão - 1 colher de sopa

Noz moscada em pó - 1 colher de café

Maçãs picadinhas - 3

Farinha de trigo - 1 xícara

Fermento em pó - 1 colher de sopa

Aveia em flocos finos - 1 xícara

Passas sem sementes - 1 xícara

2, Instruções

Bater a manteiga com o açúcar mascavo.

Juntar os ovos um a um e bater bem.

Juntar a canela, o limão e a noz-moscada.

Desligar a batedeira e acrescentar a maçã, a farinha, o fermento, a aveia e as passas.

Levar ao forno, por 30 minutos em fôrma untada com margarina e farinha de trigo peneirada.

Você pode fazer com bananas também, fica muito bom!

Bolo
MAÇÃS E CANELA

Bolo integral de banana e canela

1 , Ingredientes

Leite de coco light - 1 xícara

Farinha de trigo integral - 1 xícara

Farinha de aveia - 1 xícara

Açúcar mascavo orgânico - 3/4 de xícara

Canela em pó - 1 colher de sopa

Óleo de girassol, coco ou azeite - 3 colheres de sopa

Fermento em pó - 1 colher de sopa

Banana caturra maduras - 5

Ovos - 4



2 , Instruções

Bater os ingredientes moles, e adicionar os secos sem bater.

Adicionar o fermento por último e misturar levemente.

Distribuir na forma de silicone ou anti aderente untada.

Asse em forno pré aquecido a 200 graus por 45 minutos.

Bolo integral
DE BANANA E CANELA

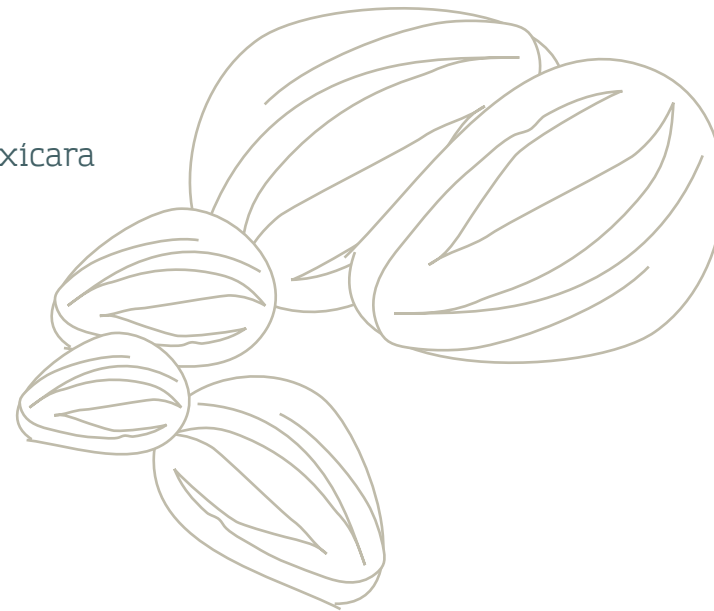
Bolo de amêndoas com Caramelo Salé

1, Ingredientes

Manteiga sem sal na temperatura ambiente - 1/2 xícara
Farinha de trigo - 1 xícara
Amêndoas escaldadas - 1/2 xícaras
Açúcar dividido - 1 xícara
Sal - 1 pitada
Ovos grandes - 3

CARAMELO SALÉ

Açúcar - 1 xícara de chá
Manteiga sem sal cortada em cubos, gelada - 6 colheres de sopa
Creme de leite de caixinha - 2 xícaras de chá
Sal - 1/4 de colher de chá



2, Instruções

PARA O BOLO

Aqueça o forno a 180 graus.
Unte com manteiga uma forma redonda com furo no meio, e polvilhe farinha de trigo.
Triture num processador, as amêndoas com uma colher de sopa de açúcar.
Separe da mistura de amêndoas com açúcar, duas colheres de sopa.
Misture o sal, a farinha, o fermento e o resto da mistura de amêndoas numa vasilha.
Numa batedeira, em alta velocidade, bata 1/2 xícara de manteiga com o açúcar restante, até ficar fofinho, por até 3 minutos.
Adicione os ovos, um de cada vez, batendo sempre.
Reduza a velocidade para baixa, e misture os ingredientes frescos.
Despeje a massa na forma untada, e polvilhe com a mistura de amêndoas reservada e com açúcar também.
Asse por 40 a 45 minutos, até o bolo ficar dourado e teste inserindo um palito

para ver se está pronto.

Desenforme e deixe esfriar.

Você pode assar o bolo um dia antes de montar.

PARA O CARAMELO SALÉ

Derreta o açúcar em uma panela de fogo médio.

Mexa até derreter por completo e deixe cozinhar até que obtenha uma cor dourado profunda.

Adicione a manteiga e misture até que ela derreta e seja totalmente incorporada.

Adicione o creme de leite morno e mexa até que o caramelo obtenha uma consistência cremosa.

Se formarem alguns carocinhos, não se preocupe.

Abaixe o fogo, e continue mexendo até que eles se dissolvam.

Retire o caramelo do fogo e adicione o sal.

Deixe esfriar e sirva sobre as fatias de bolo

Bolo
DE AMÊNDOAS
COM CARAMELO SALÉ

Bolo de laranja divino

1 , Ingredientes

Suco de laranja natural - 1 copo
Óleo de milho - 1 copo
Ovos inteiros - 4
Açúcar - 2 copos

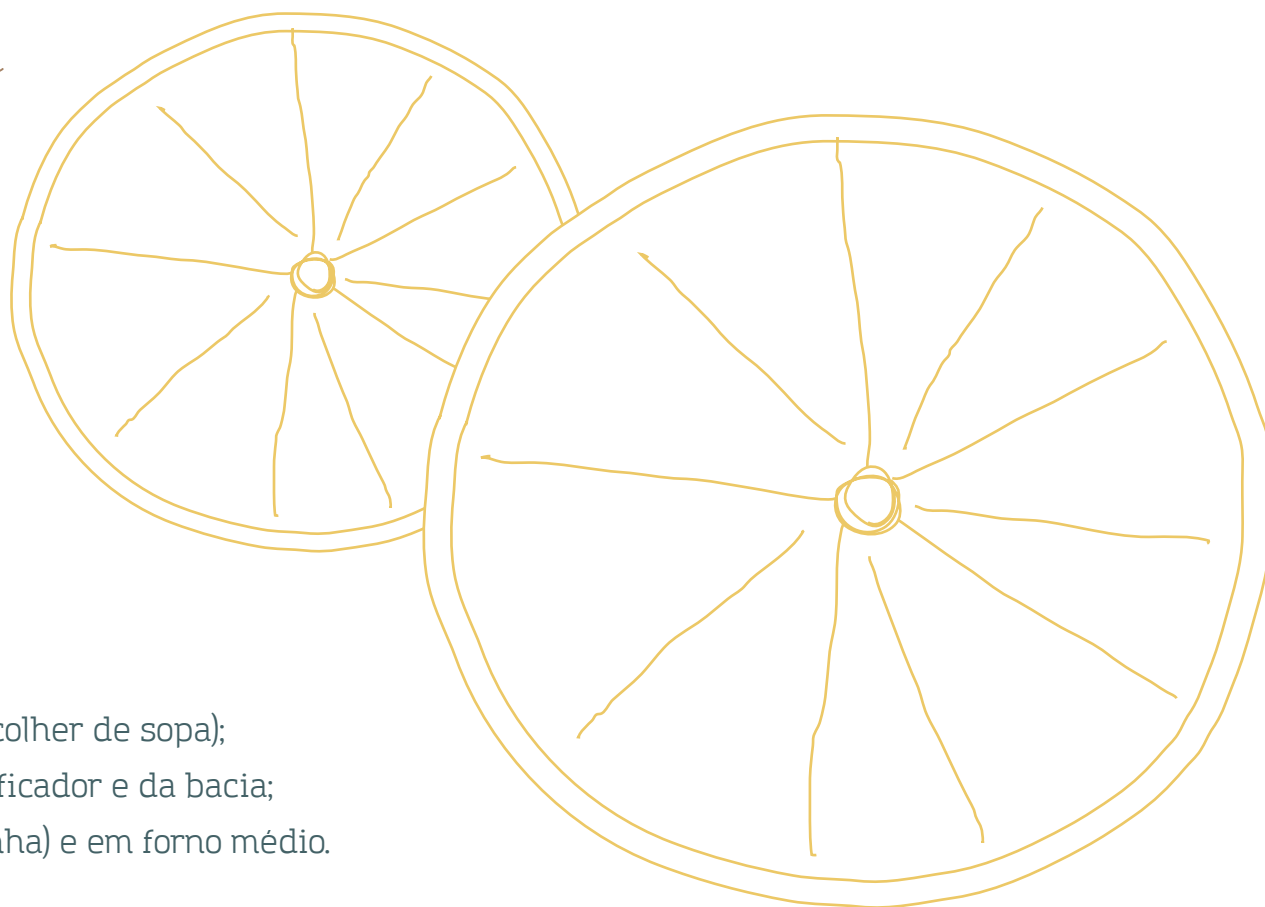
2 , Modo de preparo

EM UMA BACIA:

4 copos de farinha de trigo;
1 colher bem cheia de fermento em pó (colher de sopa);
Misture tudo, os ingredientes do liquidificador e da bacia;
Asse em forma untada (manteiga e farinha) e em forno médio.

CALDA:

1 copo de suco de laranja;
1 copo de açúcar;
Ir ao fogo até reduzir.



Bolo

LARANJA DIVINO



Bolo de Maçã da Clarice

1, Ingredientes

Óleo - 1 copo de requeijão, menos um dedo
Maçãs Fuji fatiadas - 4
Farinha de trigo - 1 copo
Açúcar - 1 copo menos um dedo
Ovos - 3
Leite - 1 copo
Bicarbonato de sódio - 2 colheres de café
Fermento em pó - 1 colher de chá
Canela em pó - a gosto



2, Instruções

Misture todos os ingredientes.
Não precisa batedeira, nem liquidificador.
Colocar na forma de buraco untada e enfarinhada
Assar forno pré aquecido.

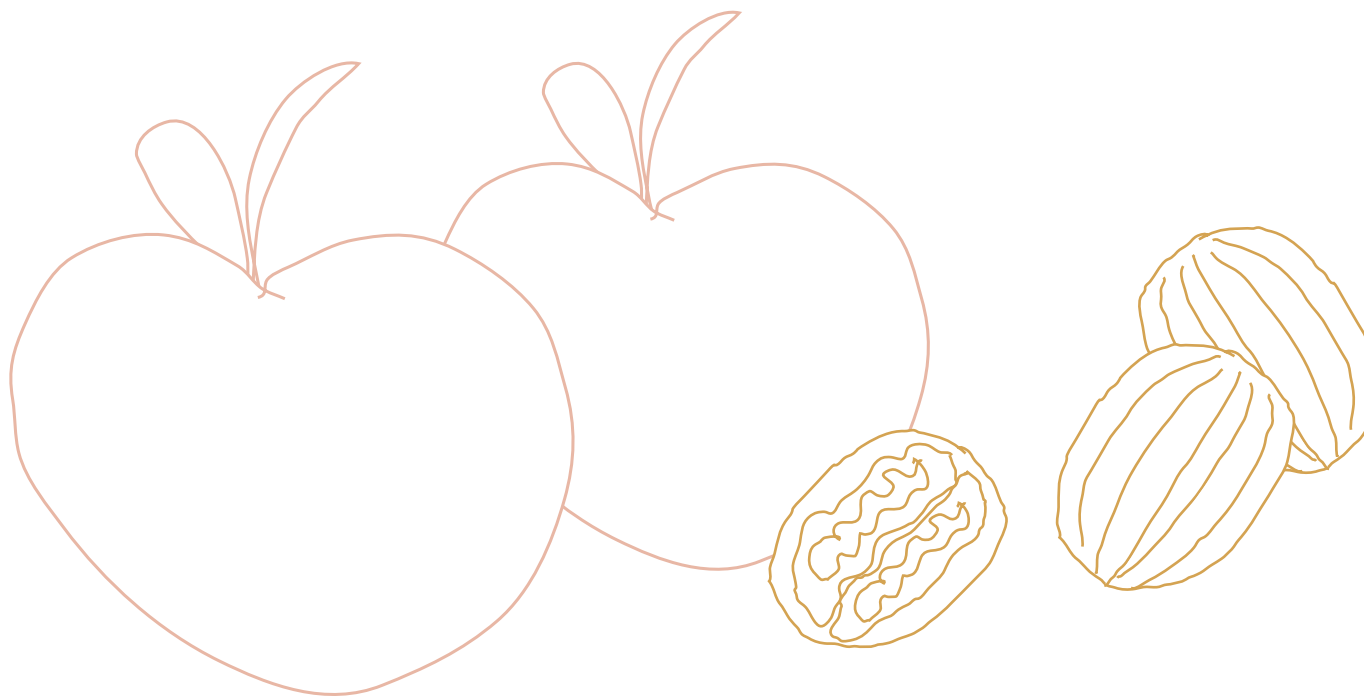
Bon appétit!



Bolo de nozes e maçã

1, Ingredientes

Ovos - 3
Açúcar refinado - 3 xícaras rasas
Óleo - 1 xícara menos um dedo
Farinha de trigo - 2 xícaras de chá
Bicabornato - 1 colher chá rasa
Canela em pó - 1 colher rasa
Sal - ¼ colher de chá
Maçã gala, fuji, sem casca picadas em quadradinhos
não muito pequenos - 4 xícaras
Nozes picadas - 1 xícara de chá



2, Instruções

Bater bem as gemas, depois colocar o açúcar.
Bater
Acrescente o óleo
Desligar a batedeira e juntar a farinha, bicabornato, canela, sal
Misturar bem fica pesado ao mexer.
Acrescentar as nozes e as claras em neve.
Por último as maçãs
Forma de buraco untada de manteiga e polvilhada de farinha
Forno pré-aquecido por 45 minutos
Desenformar morno e polvilhar açúcar com canela.



Bolo de chocolate saboroso

1, Ingredientes

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

CALDA

- Manteiga - 2 colheres de sopa
- Chocolate em pó - 7 colheres
- Creme de leite com o soro - 2 latas
- Açúcar - 3 colheres de sopa

2, Instruções

MASSA:

- Bata todos os ingredientes por 5 minutos (menos o fermento).
- Adicione o fermento e misture com uma espátula delicadamente.
- Coloque em uma forma untada e asse por 40 minutos.

CALDA:

- Aqueça a manteiga e misture o chocolate em pó até que esteja homogêneo.
- Acrescente o creme de leite e misture bem.
- Desligue o fogo e acrescente o açúcar.



Bolo
DE CHOCOLATE
SABOROSO

PRODUÇÃO:



conexãosabor

www.conexaosabor.com.br