



MINHAS 10 MELHORES

RECEITAS DE BOLO

Por: Patty Martins



INTRODUÇÃO



Este e-book trás 10 das minhas receitas de bolo favoritas desde o início do meu blog.
(www.aquinacozinha.com)

Aqui você encontrará bolos simples e deliciosos para acompanhar um café ou chá da tarde com sua família e amigos.

Está pronto para cozinhar comigo? Separe os ingredientes e vamos lá!

Patty Martins

Este e-book é uma produção independente.
Todos os direitos e imagens são reservados.



SUMÁRIO



Bolo de Chocolate	4
Bolo Simples	6
Bolo de Fubá	8
Bolo Formigueiro	10
Bolo de Cenoura	12
Bolo de milho de lata	14
Bolo de laranja de liquidificador	16
Bolo de maçã	18
Bolo pão de mel	20
Bolo de rapadura.....	22



Bolo de Chocolate

de liquidificador



BOLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

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

de liquidificador

Coloque todos os ingredientes no liquidificador, menos o fermento e bata bem. Acrescente o fermento e bata levemente. Coloque a massa pronta em uma fôrma untada e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno médio até que você enfie um palito no bolo e ele saia limpo. Espere esfriar para desenformar.



Bolo Simples



INGREDIENTES

- 1 pacote de manteiga (200 gramas)
- 1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 4 ovos
- 3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (de chá) de leite
- 1 colher (de sopa) de fermento para bolo

BOLO SIMPLES

Antes de tudo preaqueça o forno em 180° e deixe a forma untada e enfarinhada. Em um refratário, coloque a manteiga, o açúcar e os ovos em uma tigela e bata bem até o creme ficar fofo e esbranquiçado. Se usar a batedeira, bata por uns 2 a 3 minutos. Se bater na mão, bata por 5 minutos. Depois acrescente a farinha de trigo e o leite, misture até ficar liso e homogêneo. Junte o fermento e mexa delicadamente. Despeje a massa na forma untada e polvilhada. Coloque no forno preaquecido por cerca de 40 minutos. O bolo vai estar bom quando você enfiar um palito nele e ele sair limpo. Espere ficar morno ou frio para desenformar.



Bolo de Fubá



INGREDIENTES

4 ovos

1 xícara (de chá) de leite

1 xícara (de chá) de óleo (menos 1 dedo)

1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar

1 xícara (de chá) de fubá (o mimoso, aquele fino)

1 xícara (de chá) de farinha de trigo

1 colher (de chá) de erva doce (opcional)

1 colher (de sopa) de fermento de bolo

BOLO DE FUBÁ

Coloque no liquidificador os ovos, o leite, o óleo e o açúcar, bata para misturar tudo. Em uma tigela coloque o fubá, a farinha de trigo e a erva doce e misture esses ingredientes secos. Despeje o líquido do liquidificador sobre os ingredientes secos e misture bem. Acrescente o fermento e mexa delicadamente. Coloque a massa em uma forma e polvilhada com farinha de trigo. Leve ao forno médio preaquecido (uns 180 graus), por cerca de 25 minutos.. Espete um palito no bolo e se ele sair limpo, o bolo já está bom. Deixe ficar morno, quase frio para desenformar.



Bolo Formigueiro



INGREDIENTES

- 1 xícara (de chá) de manteiga
- 1 xícara (de chá) de açúcar
- 4 ovos (se for muito grande, use 3)
- 200 ml de leite
- 2 e 1/2 xícara (de chá) de farinha de trigo
- 1 pacote de coco ralado (50 g)
- 1 pacote de granulado de chocolate (50 g)
- 1 colher (de sopa) de fermento de bolo

Coloque a manteiga e o açúcar na tigela da batedeira e bata bem até ficar um creme esbranquiçado. Acrescente os ovos um a um, ainda batendo. Junte o leite e a farinha de trigo alternadamente até ficar homogêneo. Retire da batedeira e acrescente o coco e o granulado misturando bem. Acrescente o fermento e mexa delicadamente. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno preaquecido (200 graus) Depois de 35 minutos, espete um palito para ver se ele sai limpo, se sair já está bom. Deixe ficar morno, quase frio para desenformar.

BOLO FORMI -GUEIRO



Bolo de Cenoura



BOLO de cenoura

INGREDIENTES

Bolo- 3 cenouras médias descascadas e picadas

2 xícaras (de chá) de açúcar

2 xícaras (de chá) de farinha de trigo

1 xícara (de chá) de óleo

4 ovos

1 colher (de sopa) de fermento em pó químico)

1 pitada de sal

Calda- 6 colheres (de sopa) de açúcar

6 colheres (de sopa) de achocolatado

3 colheres (de sopa) de manteiga

2 colheres (de sopa) de leite

Coloque a cenoura e o óleo no liquidificador e bata bem. Junte o açúcar, os ovos e o sal, bata novamente, até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela e misture a farinha aos poucos. Acrescente o fermento e mexa delicadamente. Despeje em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, até que você enfie um palito e ele saia limpinho. Deixe esfriar e desenforme para colocar e a calda.

Calda - Coloque todos os ingredientes em uma panela, misture e leve ao fogo. Quando ferver, deixe mais um minutinho, até ficar uma calda grossa. Despeje no bolo assim que tirar do fogo,



Bolo de Milho

enlatado com goiabada



INGREDIENTES

Para medir usei a lata de milho verde vazia

1 lata de milho verde

1 medida (de lata) de açúcar

1 medida (de lata) de leite

1 medida (de lata) de milho

1/2 medida (de lata) de óleo

3 ovos

1 colher (de sopa) de fermento para bolo

200 g de goiabada cortada em pedaço + 2 colheres de
sopa de farinha de trigo para passar a goiabada

Coloque no liquidificador o milho (sem a água), o leite, açúcar, a farinha, o óleo e os ovos e bata bem. Depois coloque o fermento e bata ligeiramente. Despeje em uma forma untada e polvilhada, reserve. Corte a goiabada em cubinhos, passe por um pouquinho de farinha de trigo. Vá colocando os pedaços de goiabada dentro da massa. Leve para assar em forno médio, até que quando você espete um palito, este saia limpo.

BOLO DE MILHO ENLATADO



Bolo de Laranja



BOLO de laranja

INGREDIENTES

Bolo- 3 ovos

1/2 xícara de chá de óleo

100 ml de leite

100 ml de suco de laranja

1 xícara (de chá) de açúcar

2 colheres (de sopa) de raspas de casca de laranja

2 xícaras (de chá) de farinha de trigo

1 colher (de sobremesa) de fermento em pó

Calda 2 xícaras (de chá) de suco de laranja

1 e 1/2 xícara (de chá) de açúcar

Calda- Coloque o suco de laranja e o açúcar em uma panela e leve ao fogo. Quando ferver está pronto. Despeje em uma forma com buraco no meio e reserve.

Bolo- Coloque os ingredientes no liquidificador, menos o fermento. Bata até ficar uma massa homogênea. Misture o fermento sem bater. Despeje a massa na forma sobre a calda de laranja. Leve ao forno médio até assar. Quando ele estiver dourado, espete um palito, se ele sair limpo, está bom. Desenforme com cuidado, ainda quente.



Bolo de Maçã



INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara (de chá) de óleo

2 maçãs descascadas e picadas

2 e 1/2 xícara (de chá) de farinha de trigo

2 xícaras (de chá) de açúcar

1 colher (de chá) de canela

1 colher (de sopa) de fermento para bolo

Para a cobertura- 3 maçãs descascadas e fatiadas finas

Gotas de limão

passas a gosto

Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Coloque no liquidificador os ovos, o óleo, as 2 maçãs e o açúcar, bata bem. Em uma tigela coloque a farinha de trigo, a canela e acrescente aos poucos o líquido do liquidificador e mexa. Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Por cima da massa polvilhe um pouco de farinha de trigo (veja a foto) e arrume as fatias de maçãs e as passas. Leve ao forno preaquecido à 180 graus. Deixe o bolo dourar e espete um palito se sair limpo, o bolo já está pronto.



Bolo pão de Mel



BOLO pão de mel

INGREDIENTES

Bolo- 1 xícara (de chá) de mel
1 xícara (de chá) de açúcar mascavo
3 colheres (de sopa) de manteiga
3 ovos
3 xícaras (de chá) de farinha de trigo
1 xícara (de chá) de leite
1 colher (de chá) de canela em pó
1 colher (de chá) de cravo em pó
Uma pitada de noz moscada ralada na hora
1 colher (de sobremesa) de fermento (de bolo)
1 colher (de sobremesa) de bicarbonato de sódio
Ganache- 200 g de chocolate
100 g de creme de leite de caixinha

Massa: Misture o mel, o açúcar, a manteiga e os ovos. Depois acrescente a farinha de trigo e o leite misturando bem. Junte a canela, o cravo e a noz moscada, por fim, acrescente o fermento e o bicarbonato de sódio. Coloque na forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido à 190° por 40 minutos mais ou menos. Para a cobertura, aqueça o creme de leite (não deixe ferver) e coloque o chocolate em picado. Misture bem até ficar homogêneo, despeje sobre o bolo e espalhe.



Bolo de Rapadura



INGREDIENTES

- 1 xícara (de chá) de rapadura picada
- 1 xícara (de chá) de água
- 2 xícaras (de chá) de farinha de trigo
- 1 colher (de chá) de canela
- 1 xícara (de chá) de manteiga ou margarina
- 4 ovos
- 1 colher (de sopa) de fermento em pó

BOLO DE RAPADURA

Coloque a rapadura junto com a água em uma panela e leve ao fogo, mexendo de vez em quando até a rapadura dissolver completamente e reserve. Em uma tigela coloque a farinha de trigo e a canela. Junte a manteiga e mexa. Acrescente os ovos, um a um, ainda mexendo. Junte a rapadura dissolvida aos poucos. Misture o fermento levemente. Coloque em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno à 200 graus por mais ou menos 40 minutos. Para saber se já está bom espete um palito de dente no bolo, se ele sair limpo é porque o está pronto.





www.aquinacozinha.com