LIVRO DE Receitas

CORRETA

PATROCINADOR OFICIAL
TRAMONTINA

APOIO
inMKT
Fani
metais e acessórios

Bolo de Milho da Adriana

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

1 lata de milho
4 ovos
1 pacote pequeno de coco ralado
2 copos de leite
1 copo de açúcar
1/2 copo de óleo
1/2 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de fermento
8 colheres de sopa de fubá

MODO DE PREPARO

Bater tudo no liquidificador e colocar na forma untada com margarina e fubá. Assar em forno médio.

Bolo de Cenoura do Luiz Flávio

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

1 copo de óleo
2 copos de trigo
4 cenouras
2 copos de açúcar
2 colheres de sopa de fermento
4 ovos
Forma untada

INGREDIENTES CALDA

2 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de chocolate ou achocolatado
1 xícara de açúcar
5 colheres de leite

MODO DE PREPARO

Bater os ingredientes líquidos e a cenoura picada no liquidificador, misturar com os ingredientes secos em um outro recipiente. Assar em forno médio e pré aquecido por aproximadamente 30 à 35 minutos.

Bolo de Fubá e Laranja do Luiz Flávio

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

1 copo de óleo
1 copo de suco de laranja
4 ovos
1 xícara e 1/2 de açúcar
1 copo de trigo
1 copo de fubá
1 colher de sopa de fermento

MODO DE PREPARO

Bater todos os ingredientes no liquidificador na ordem em que está na receita para não pesar. Untar a forma com manteiga, açúcar e canela. Assar em forno médio por aproximadamente 25 à 35 minutos.

Obs.: colocar para assar assim que ligar o forno.

Bolo de Goiaba da Maria Tereza

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

2 ovos
1 xícara e 1/2 de açúcar
1 copo quase cheio de óleo
1 pitada de sal
Colocar todos os ingredientes na batedeira
Misturar a batida com:
1 copo de leite
1 copo de trigo
1 copo de fubá
1 colher de sopa de fermento em pó
Goiaba cortada em cubinhos passados no trigo
(obs.: esse bolo levou 120 peças)
Colocar na massa

Bolo de Amendoim da Ester

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

3 ovos
3 colheres de sopa de margarina
1 xícara e 1/2 de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara e 1/2 de leite
1 colher de sopa de fermento
1 xícara de amendoim torrado e moído

INGREDIENTES COBERTURA

400 gramas de doce de leite
4 colheres de sopa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas, o açúcar, e a margarina até ficar uma massa homogênea, depois acrescente a farinha de trigo, o leite e bata por 3 minutos. Acrescente as claras, o fermento e o amendoim. Unte uma forma e coloque a massa para assar em forno pré aquecido. Depois de assado e frio desenforme-o. Cubra o bolo com a cobertura e salpique amendoim a gosto.

Bolo de Cenoura com Especiarias da Andressa

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

3 cenouras
3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar mascavo
1 xícara de óleo
1 colher de chá de canela
1 colher de chá de cravo em pó
1 colher de chá de gengibre em pó
1 pitada de noz moscada
1 colher de sopa de fermento em pó

INGREDIENTES COBERTURA

1 lata de leite moça
1 limão (bater tudo com um garfo até ponto de mousse)

MODO DE PREPARO

Misturar os ingredientes secos com a cenoura, óleo e ovos. Assar em forno médio (180°) por 30 minutos.

Bolo de Chocolate Meio Amargo, Ninho e Morangos da Patrícia Cristine

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

4 ovos
2 xícaras de chá (200 ml) de leite integral
1 xícara de chá (200 ml) de óleo
2 xícaras de chá (200 ml) de açúcar
2 xícaras de chá (200 ml) de farinha de trigo
1 xícara de chá (200 ml) de chocolate em pó (50%)
1 pitada de sal
1 colher de chá de fermento químico em pó
1 colher de chá de bicarbonato de sódio

INGREDIENTES RECHEIO

2 latas de leite condensado
5 colheres de sopa de leite ninho
1 colher de sopa de manteiga ou margarina
1 caixa de creme de leite

INGREDIENTES COBERTURA

2 tablets (115g) de chocolate meio amargo
1/2 caixa de creme de leite
1 caixa de morangos

MODO DE PREPARO

MASSA: Numa tigela, misturar os ovos, o leite, o óleo e o açúcar até ficar homogêneo. Em seguida, peneirar a farinha de trigo e o chocolate em pó na mistura. Por fim, acrescentar a pitada de sal, o bicarbonato e o fermento em pó.
Obs.: Não é necessário uso de batedeira, apenas um fouet ou qualquer outro utensílio que desejar. Colocar a mistura em uma forma untada com manteiga e chocolate em pó e levar ao forno (180 graus) por cerca de 45 à 50 minutos. Deixe esfriar e reserve. Dica: Faça o teste do palito! Depois do tempo indicado, espete o palito na massa. Se ele sair limpo, o bolo está assado, se sair ainda molhado, deixe por mais alguns minutos.

RECHEIO: Em uma panela, levar ao fogo, o leite condensado, o leite ninho e a manteiga até obter textura de brigadeiro (quando desgrudar no funda da panela). Em seguida, desligar o fogo e acrescentar o creme de leite. Deixe esfriar e reserve.

COBERTURA: Derreta em banho-maria ou no micro-ondas (de 30 em 30 segundos) os tabletes de chocolate. Em seguida, misture o creme de leite. Reserve.

MONTAGEM: Corte em camadas a massa do bolo e coloque entre elas o recheio de ninho. Por fim, passe toda a cobertura ao redor e parte de cima do bolo como desejar. Enfeite com morangos.

Bolo de Cenoura Surpresa da Camila

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

1 cenoura grande
3 ovos
1 xícara de óleo
2 xícaras de açúcar
2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo sem fermento
1 colher de sopa cheia de fermento

INGREDIENTES BRIGADEIRO

2 latas de leite condensado
8 colheres de chocolate em pó
1 colher de manteiga
Farinha de trigo para untar
Granulado a gosto

INGREDIENTES GANACHE

200 gramas de chocolate meio amargo
1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, o chocolate e a margarina numa panela e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar e desgrudar. Rale a cenoura e coloque no liquidificador junto com os ovos, o óleo e o açúcar. Bata até ficar homogêneo. Em um recipiente coloque a farinha e adicione o creme do liquidificador. Unte uma forma de 30 cm de diâmetro. Coloque a massa. Enrole o brigadeiro, passe na farinha, retire o excesso e vá colocando na massa. Leve ao forno pré aquecido a 180° por aproximadamente 40-50 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Derreta o chocolate no micro-ondas, misture com creme de leite e espalhe sobre o bolo. Enfeite com o restante dos brigadeiros.

Bolo de Chantyninho com 02 Recheios da Rita

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

6 ovos inteiros (em temperatura ambiente)
2 colheres de sopa de óleo
1/2 xícara de água morna
2 xícaras de açúcar
2 xícaras e 1/2 de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

RECHEIO 01

(BRIGADEIRO GOURMET): 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
2 colheres de chocolate em pó 50% cacau
3 pedaços de barra de chocolate

RECHEIO 02 E COBERTURA

1 latas de leite condensado
1 lata de creme de leite
200 gramas de leite ninho
200 gramas de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA

Bater os ovos com a água e o óleo até formar um creme fofinho e branco. Sem desligar a batedeira, acrescentar o açúcar aos poucos. Tirar da batedeira e acrescentar a farinha e o fermento, mexendo sem bater. Untar a forma e levar ao forno alto por aproximadamente 40 minutos (fazer o teste do palito).

RECHEIO 02

Bater a margarina com 1/2 lata de leite condensado e 1/2 lata de creme de leite, 100 gramas de leite ninho. Bater até formar um creme. Acrescentar o restante dos ingredientes e bater por 10 minutos.

MONTAGEM

Cortar a massa em três fatias (dois recheios). Rechear com o recheio 01 de brigadeiro misturando com duas colheres do recheio 02.
Colocar a segunda fatia de massa, rechear com o recheio 2 (lembre de reservar para a cobertura) e picar uma barra de chocolate por cima do recheio. Fechar a massa, cobrir com alumínio e deixar descansar na geladeira de um dia para o outro. No dia seguinte, retirar o alumínio e cobrir com o restante do recheio 2. Salpicar farofa de amendoim para decorar.

Bolo Funcional da Gabriela

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

4 maças médias raladas grosseiramente com casca
1 xícara uva passas (chá)
1 xícara de açúcar mascavo (chá)
1/2 xícara de castanha do pará picada grosseiramente (chá)
2 ovos
1/2 xícara de óleo de girassol ou milho (chá)
2 colheres (chá) de canela em pó
1 pitada de sal
2 xícaras de farinha integral (chá)
suco de 2 laranjas
1 colher de sobremesa de fermento em pó
1/2 xícara (chá) de aveia em flocos

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, menos a farinha, sem bater. Por fim, misture a farinha integral, distribua a massa em uma forma untada (com furo central) e assar em forno médio por aproximadamente 40 minutos.

Bolo de Laranja da Gelcyr

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

2 ovos
2 colheres de sopa de margarina
1 xícara e 1/2 de açúcar
2 xícaras e 1/2 farinha de trigo
1 xícara e 1/2 de leite
1 colher de sobremesa de fermento
raspas da casca de 1 laranja
suco de 1 laranja com açúcar (1/2 xícara de açúcar)

MODO DE PREPARO

Bata os ovos com a margarina e o açúcar. Adicione a farinha de trigo, o leite e bata novamente. Depois, misture o fermento e as raspas da laranja. Ponha em uma forma untada e enfarinhada. Assar entre 30 e 40 minutos. Depois de assado, ainda quente, espalhe o suco de laranja com o açúcar em cima do bolo. Obs.: Não misture o açúcar no suco, apenas ponha o açúcar no suco sem mexer, para que o açúcar que ficar no fundo da xícara forme uma crostinha em cima do bolo.

Bolo Xadrez da Tânia

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA DE BAUNILHA

100 g de ovos (2 ovos grandes)
115 g de óleo
180 g de leite
20 g de vinagre (de álcool, de maçã ou de arroz)
250 g de açúcar refinado
250 g de farinha de trigo
5 g de essência de baunilha
12 g de fermento em pó

INGREDIENTES RECHEIO

500 g de chocolate meio amargo picado
1 caixa de creme de leite

INGREDIENTES MASSA DE CHOCOLATE

100 g de ovos (2 ovos grandes)
115 g de óleo
115 g de leite (com vinagre)
20 g de vinagre (para o leite)
150 g de água morna
6 g de café solúvel
30 g de cacau 100%
250 g de açúcar refinado
250 g de farinha de trigo
5 g de fermento em pó
5 g de bicarbonato

INGREDIENTES CHANTININHO

400 ml de chantilly
7 colheres de sopa de leite em pó
160 ml de leite condensado bem gelado

MODO DE PREPARO

MASSA DE CHOCOLATE

Adicionar o vinagre no leite (buttermilk) e aguardar 5 minutos. Em um recipiente colocar os ovos, o óleo e a mistura do leite com vinagre e misturar bem. Acrescentar na água morna o café e o cacau em pó, misturar bem com a ajuda de um garfo. Despejar essa mistura no recipiente com ovos e misturar, em seguida acrescentar o açúcar. Depois, acrescentar a farinha de trigo peneirada. Depois, acrescentar o fermento e o bicarbonato também peneirados. Untas a forma com desmoldante ou papel manteiga no fundo da forma. Assar em forno pré aquecido a 200° por 30 minutos (testar com um palito).

MASSA DE BAUNILHA

Adicionar o vinagre no leite (buttermilk) e aguardar 5 minutos. Em um recipiente colocar os ovos, o óleo e a mistura do leite com vinagre e misturar bem. Acrescentar o açúcar e misturar bem. Depois, misturar a farinha de trigo peneirada e misturar bem. Acrescentar a essência de baunilha, misturar levemente. Acrescentar o fermento. Assar em forno pré aquecido a 200° por 30 minutos (testar com um palito).

RECHEIO

Derreter o chocolate em banho maria, depois colocar o creme de leite.

Bolo de Cenoura com Ovomaltine da Lidiane

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA DE OVOMALTINE

2 xícaras(chá) de farinha de trigo
1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
2 ovos
1 xícara (chá) de óleo
1 xícara (chá) de leite morno
1 xícara (chá) de ovomaltine
1 colher (chá) de fermento em pó

INGREDIENTES MASSA DE CENOURA

1/2 xícara (chá) de óleo
3 cenouras
4 ovos
2 xícaras (chá) de açúcar
2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

INGREDIENTES BRIGADEIRO DE OVOMALTINE

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
4 colheres (sopa) de chocolate ovomaltine
3 colheres (sopa) de chocolate em pó

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

MODO DE PREPARO

MASSA DE CENOURA: Em um liquidificador, adicione a cenoura, os ovos e o óleo, depois misture. Acrescente o açúcar e bata novamente por 5 minutos. Em um tigela, adicione a farinha de trigo e depois misture novamente. Acrescente o fermento e misture lentamente com uma colher. Asse em um forno pré-aquecido a 180° por aproximadamente 40 minutos.

MASSA DE OVOMALTINE: Peneire em uma vasilha a farinha de trigo e reserve. Em seguida, bata os ovos no liquidificador por 30 segundos. Adicione o açúcar e continue batendo por mais 30 segundos. Acrescente o óleo, o leite e o ovomaltine em pó e bata por mais 1 minuto. Despeje essa mistura na vasilha com farinha e misture tudo até a massa ficar homogênea. Adicione o fermento e misture suavemente a toda massa. Leve ao forno pré-aquecido a 200° por aproximadamente 40 minutos.

BRIGADEIRO DE OVOMALTINE: Em uma panela acrescente o leite condensado, creme de leite, ovomaltine e o chocolate. Mexa bem até que os ingredientes estejam bem misturados e desgrudando do fundo da panela. Despeje em uma vasilha e deixe esfriar.

Bolo Caipira da Mirna

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

8 colheres (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de açúcar
5 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de fubá
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 copo de iogurte natural
2 xícaras (chá) de goiabada picada
Canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Bata a margarina com o açúcar e junte as gemas uma a uma. Bata as claras em neve e adicione à mistura. Peneire a farinha, o fubá, o fermento e misture com o restante da massa. Acrescente o iogurte. Passe os pedaços da goiabada em farinha, para ficarem soltos, e coloque-os no fundo de uma forma de pudim untada e enfarinhada. Despeje a mistura e leve ao forno por 40 minutos em forno médio. Desenforme e peneire canela e açúcar por cima.

Bolo Nutritivo de Abobrinha da Sandra

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de abobrinha italiana picada
3 ovos
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
1 xícara (chá) de óleo
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de canela em pó
1 colher (sopa) de essência de baunilha
2 colheres (sopa) de pó royal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a abobrinha, os ovos, o açúcar e o óleo. Em uma tigela, coloque a farinha de trigo, a canela e a baunilha e despeje a massa. Mexa bem e acrescente o fermento. Coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Asse em foro médio pré aquecido até dourar. Desenforme e polvilhe com o açúcar.

Dica: Pode-se colocar uva-passa ou gotas de chocolate. Obs.: Se colocar, 1/2 xícara (chá) de qualquer um dos dois.

Bolo de Banana da Madalena

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

2 ovos
2 copos de farinha de trigo
1 colher de manteiga
1 copo de leite
1 copo de açúcar
1 colher de pó royal
2 bananas cortadas em rodelas

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve. Coloque a farinha, o leite, a manteiga, o açúcar. Por último, coloque o pó royal. Unte uma forma com manteiga e farinha. Depois, ponha um pouco da massa, coloque as bananas e cubra com o restante da massa. Asse em forno médio até dourar.

Bolo de Chantyninho da Aparecida

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

5 gemas
5 claras (em neve)
1 xícara de óleo canola
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento

CALDA

2 xícaras de açúcar
1 xícara de água
Ponto de fio

RECHEIO

200 gramas de margarina sem sal
1 lata de leite condensado
8 colheres de leite ninho
2 caixas de creme de leite gelado sem soro
3 barras de chocolate branco

MODO DE PREPARO

MASSA: Na batedeira coloque as gemas e bata bem. Acrescente o açúcar e o óleo. Em uma tigela coloque a farinha peneirada e o fermento. Agregue o creme e mexa. Em seguida, coloque a clara em neve. Assar em forno a 180°c por aproximadamente 40 minutos.
RECHEIO: Na batedeira, coloque 200 gramas de margarina, o leite condensado e vá acrescentando o leite ninho, o creme de leite gelado e bata por aproximadamente 5 minuto. Deixe na geladeira por 1 hora.
MONTAGEM: Corte o bolo ao meio, molhe com calda de açúcar (fria). Coloque uma parte do creme com pedaços de chocolate branco. Cubra o restante do bolo e acrescente raspas de chocolate.

Bolo Piscininha Amor da Adriana

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

2 a 3 cenouras médias
1 xícara de óleo
1 xícara de açúcar
4 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó

COBERTURA

1 e 1/2 lata de leite condensado
5 colheres de sopa de Nescau
1 colher de sopa de margarina

MODO DE PREPARO

MASSA: No liquidificador coloque os ovos, a cenoura picada, o açúcar, o óleo e bata bem por mais ou menos 1 minuto. Em seguida, passe para uma tigela e acrescente a farinha de trigo, misture até formar um creme homogêneo. Depois, acrescente o fermento, misture devagar só até incorporar na massa. Coloque em uma forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 200°. Depois de 30 minutos abra o forno e espete o palito para ver se está bom, se ainda estiver um pouco cru deixe no forno por mais 10 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e coloque a cobertura.

COBERTURA: Em uma panela misture todos os ingredientes, leve ao fogo médio até levantar fervura. Levantou fervura, abaixe o fogo sempre mexendo, cozinhe por mais um minuto e em seguida despeje sobre o bolo, deixe esfriar e sirva em seguida.

DICA: O liquidificador pode travar um pouco, desligue, mexa com uma colher e ligue novamente.Quando colocar a mistura do liquidificador em cima da farinha de trigo, mexa bem, não deixe pelotas de farinha. É importante, quando espetar o palito para verificar se o bolo está assado, que ele saia limpo de dentro do bolo, caso o contrário precisa assar mais uns 10 minutos.

Bolo de Canela da Maíra

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

8 ovos
80 gramas de manteiga
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de rosca
1 colher de sopa de canela em pó
1 colher de sopa de pó royal

RECHEIO

2 latas de leite condensado
1 lata de leite
1 colher de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO

MASSA: Bata as 8 claras em neve e reserve. Bata as gemas com o açúcar e a manteiga, acrescente a farinha de rosca e a canela em pó, depois, misture com uma espátula as claras em neve e por último acrescente o pó royal. Leve ao forno pré-aquecido a 180° por 45 minutos.

RECHEIO: Misturar tudo na panela e levar ao fogo até engrossar.

MONTAGEM: Cortar o bolo ao meio, colocar metade do recheio e em cima colocar o restante. Decorar a gosto.

Bolo Doce Encanto da Elisandra

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

130 gr de açúcar
190 gr de trigo
1/4 de água filtrada
5 ovos
1 colher de sopa de pó royal

COBERTURA

1 caixa de chantilly
2/4 chocolate picado

RECHEIO 01

4 latas de leite condensado
4 colheres de margarina
2 colheres de chocolate em pó

RECHEIO 02

1 caixa de chantilly
1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Bater os ovos com açúcar. Depois coloca água, trigo e pó royal. Bater por 5 minutos e desligar. Untar um tabuleiro e colocar para assar no forno a 180° por 30 minutos.

Bolo Gelado de Coco da Rafaela

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

4 ovos
1 e 1/2 xícara de açúcar
2 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1 colher de sobremesa de essência de baunilha
1 colher de fermento em pó
1 xícara de leite
2/3 xícara de óleo

INGREDIENTES COBERTURA

1 vidro de leite de coco
1 lata de leite condensado
1 lata de leite integral (a mesma medida do leite condensado)

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve e reserve. Depois bata as gemas, o açúcar, o óleo e a baunilha. Bata na batedeira até obter uma massa homogênea e clarinha. Em seguida acrescente o trigo e o leite e misture bem. Por último acrescente a clara em neve e o fermento em pó. Coloque para assar em temperatura 180°. Depois de assado, pique em quadradinhos de aproximadamente 5 cm e passe na mistura de leite de coco, leite condensado e leite. Para finalizar passe-os no coco ralado e coloque para gelar.

Bolo Red Velvet da Ruth

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

5 ovos
1/2 xícara de óleo (medida da xícara 240 ml)
1 xícara de leite
1 colher de sopa de vinagre (qualquer um)
1 xícara de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de sopa rasa de corante em pó vermelho

RECHEIO

300 gramas de cream cheese (2 potes)
200 gramas de leite condensado (1/2 caixa)
2 xícaras de chantilly batido em ponto firme

MODO DE PREPARO

MASSA: Para começar é necessário misturar o leite e o vinagre e deixar descansando. Depois, em um recipiente adicione todos os ingredientes secos e misture. Feito isso, adicione os ovos e bata até obter uma textura homogênea. Em seguida, adicione o leite misturado com o vinagre e bata por 2 minutos.

RECHEIO: Em um recipiente bata o cream cheese, o leite condensado e o chantilly por 5 minutos, aproximadamente. Depois, é só colocar no bolo quando estiver pronto.

Bolo de Maracujá com Sementes da Ana Luiza

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

3 ovos inteiros
Polpa de 2 maracujás com as sementes
1 xícara de óleo
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater tudo no liquidificador, colocar em uma forma untada e enfarinhada.
Obs.: Se quiser dar um toque especial cubra o bolo depois de frio com a seguinte calda: 1 xícara de açúcar com 1 polpa de maracujá batido no liquidificador,não muito triturado e leve ao fogo até adquirir a consistência de uma calda.

Torta de Abacaxi com Coco da Maria Cristina

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

5 ovos
2 xícaras de açúcar refinado
3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 colher de sopa bem cheia de fermento
1 e 1/2 xícara de leite fervendo (ferva o leite e a margarina juntos)
1 colher de sopa bem cheia de margarina

INGREDIENTES RECHEIO

Faça um doce de abacaxi com coco, de preferência com coco fresco (ralado grosso) ou 1 pacote de 100g Flococo
1 abacaxi grande ou 2 pequenos
1 copo de açúcar
1 copo de água

INGREDIENTES CREME

1 lata de leite moça
1 lata de leite (mesma medida do leite moça)
1 caixa de creme de leite
1 colher de sopa cheia de amido de milho

INGREDIENTES CREME

500 g de chantilly gelado
4 colheres de sopa de leite em pó Ninho ou Glória
5 colheres de sopa de leite condensado gelado
1 colher de café de baunilha

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, coloque as gemas, meio copo de água e o açúcar, batendo sempre sem desligar a batedeira, vá acrescentando o trigo aos poucos sem bater muito, desligue a batedeira (não use mais a batedeira), misture o fermento e em seguida o leite fervido com a margarina. Despeje a massa no tabuleiro untado e enfarinhado. Obs.: 2 tabuleiros redondos de 25 de diâmetro ou 1 tabuleiro redondo grande / 1 forma retangular grande 35/40 ou 2 pequenas. Forno pré aquecido, 200° a 180° por mais ou menos 40 minutos.

RECHEIO: Deixe todos os ingredientes cozinharem bem. Com a calda feita, molhe o bolo. Deixe o doce esfriar.

CREME: Faça um creme com todos os ingredientes. Leve ao fogo até engrossar. despeje em uma vasilha e deixe esfriar.

COBERTURA: Bata um pouco o chantilly na batedeira, desligue, coloque o leite em pó, o leite condensado, a baunilha e volte a bater até dar o ponto e desligue a batedeira. Se quiser, use corante gel para dar cor.

MONTAGEM: Prepare 3 camadas de bolo e 2 de recheio, regue o bolo com a calda, coloque o doce, o creme e repita a camada de bolo. Por último, passe o chantyninho com uma espátula ou use bicos de decorar se souber. Leve para gelar. Obs.: Bolo para 20 a 25 pessoas.

Bolo de Abacaxi da Márcia Regina

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

3 copos de trigo
2 copos de açúcar
1 e 1/2 copo de leite
3 ovos
1 colher de sopa de pó royal
1 colher de sopa de margarina

INGREDIENTES CALDA

2 abacaxis cozidos com açúcar
1 lata de leite condensado
1/2 lata de leite
1 pacote de coco ralado.

MODO DE PREPARO

MASSA: Bata os ovos com margarina e acrescente o açúcar e os demais ingredientes.

CALDA: Cozinhe os abacaxis com açúcar. Leve os ingredientes ao fogo até engrossar. Coloque o coco ralado por cima do bolo.

Bolo Napolitano da Ruth

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

5 gemas de ovo
4 claras em neve
2 xícaras de chá de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara de chá de açúcar
1 colher de sopa de fermento químico em pó
1 xícara de chá de água fervente

INGREDIENTES CALDA

2 abacaxis cozidos com açúcar
1 lata de leite condensado
1/2 lata de leite
1 pacote de coco ralado.

INGREDIENTES RECHEIO (MOUSSE BRANCO)

200 gr de chocolate branco
100 gr de creme de leite
2 colheres de sopa de leite ninho
100 ml de chantilly batido

INGREDIENTES RECHEIO (MOUSSE DE CHOCOLATE)

200 gr de chocolate ao leite
100 gr de creme de leite
100 ml de chantilly batido

MODO DE PREPARO

MASSA: Na tigela da batedeira, coloque as gemas com a água fervente e bata até a espuma subir até as bordas. Junte o açúcar e bata mais alguns minutos. Sem parar de bater, junte a farinha aos poucos e bata por 20 a 30 minutos em batedeira comum (não bata menos tempo, o resultado não é o mesmo). Junte o fermento em pó, as claras em neve e mexa delicadamente com movimentos circulares de baixo para cima e leve para assar em forno pré-aquecido em uma forma untada e polvilhada com farinha de trigo. Antes de colocar no forno, bata a assadeira com a massa algumas vezes numa superfície dura para eliminar eventuais bolhas de ar que podem expandir e causar quebra do bolo na hora de desenformar. Asse em forno quente nos primeiros 10 minutos e depois abaixe para médio. Desenforme morno. O tempo médio para assar é de 45 minutos.

RECHEIOS: Em uma tigela adicione o chantilly e o creme de leite, então bata até que esse adquira uma consistência. Depois disso, adicione o chocolate preto. Já no mousse branco, no lugar do chocolate preto, adicione branco e o leite ninho. No de morando, além do chocolate branco, adicione duas colheres de pó de morango, utilizados no preparo de suco. Obs.: os chocolates precisam estar derretidos.

Bolo Naked Cake da Claudia Regina

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

6 ovos grandes
1 e 1/2 xícara de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de água
1 colher de sopa de fermento

INGREDIENTES CALDA

Leite de coco
Leite condensado

INGREDIENTES RECHEIO (CREME BELGA)

2 latas de leite condensado
2 latas de leite (medida da lata do leite condensado)
3 gemas peneiradas
1/2 xícara de trigo
1 colher de sopa de margarina sem sal
1 creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA: Bata os ovos na batedeira até dobrar o volume, depois acrescente o açúcar e a água, desligue a batedeira e coloque a farinha e o fermento peneirado suavemente. Assar no forno a 200°.

RECHEIO: Na panela, coloque todos os ingredientes, menos o creme de leite, leve ao fogo até engrossar o creme, deixe esfriar e coloque o creme de leite, bata na batedeira e recheie o bolo. Use frutas de sua preferência como manga, pêssego, uva, morango, kiwi, etc.

CALDA: Misture o leite de coco com o leite condensado e use para molhar o bolo.

Bolo Red Velvet da Thaiane

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

6 ovos grandes
420 g de açúcar
200 g de margarina
200 ml de leite
300 g de farinha de trigo
10 g de chocolate
corante em gel vermelho

INGREDIENTES RECHEIO

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
4 colheres de leite ninho

MODO DE PREPARO

MASSA: Bata os ovos com o açúcar e a margarina. Acrescente a farinha, o leite e o chocolate e mexa até ficar com uma textura homogênea. Acrescente gotas de corante até chegar numa cor boa. Asse em forno pré-aquecido.

RECHEIO: Leve todos os ingredientes ao fogo até engrossar.

Torta Delírio de Abacaxi do Gunter

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

2 xícaras (chá) de farinha enriquecida com ferro e fermento
1 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio
1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado fino
1/2 xícara (chá) de coco ralado frio
1 e 1/2 xícara (chá) de leite
3 colheres de sopa de margarina em temperatura ambiente
2 ovos inteiros
1 abacaxi
1 sorvete de creme

INGREDIENTES CALDA

1/2 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

MASSA: Juntar a farinha com a margarina (tipo farofa). Em seguida, misturar o açúcar, o bicarbonato, o queijo ralado e o coco ralado. Depois, colocar os ovos e o leite e misturar com uma colher. Obs.: Não usar batedeira, fazer na mão.

CALDA: Levar o açúcar ao fogo até dourar.

MONTAGEM: Corta o abacaxi descascado em rodelas de 1 centímetro de espessura e tira o miolo. Colocar as fatias sobre o caramelo no fundo da forma. Em seguida, cobrir o abacaxi com a massa. Levar em forno pré aquecido a 180°, a 210° para assar de 30 a 40 minutos. Após esfriar, colocar para gelar bem e servir com sorvete.

Bolo de Ameixa da Sonia

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES

400 g de ameixa
3 xícaras de açúcar
200 g de manteiga
4 ovos
3 e 1/2 xícaras de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Cozinhar as ameixas em 1 litro de água até amolecer bem. Descaroçar as ameixas e picar em pedaços pequenos. Colocar 1 e 1/2 xícara de açúcar na água do cozimento juntamente com as ameixas e cozinhar um pouco mais (sem deixar a calda ficar muito grossa). Bater bem a manteiga com 1 e 1/2 xícara de açúcar e as gemas até que fique um creme fofo e claro. Acrescentar o trigo e o fermento aos poucos alterando com metade do doce de ameixas. Bater as claras em neve e juntar delicadamente sem bater. Assar por aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido. Depois de assado, colocar por cima o restante do doce de ameixas. Obs.: Se notar que a calda ficou grossa acrescente mais um pouco de água.

Bolo Choconinho da Pamella

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

400 g de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó químico
3/4 xícara de chocolate em pó
300 ml de leite
400 g de açúcar
3 ovos
1 colher (sopa) de margarina

RECHEIO

2 caixas de leite condensado
1 colher (sopa) de manteiga (rasa)
4 colheres (sopa) de ninho (cheia)
1 caixa de creme de leite
250 ml de leite
granulado mesclado para enfeitar

MODO DE PREPARO

MASSA: Coloque em uma batedeira todos os ingredientes e vá dosando com o leite até obter uma massa homogênea. Unte uma forma e coloque a massa, leve ao forno já pré aquecido e deixe assar por mais ou menos 30 minutos.

RECHEIO: Em uma panela coloque o leite condensado, as colheres de ninho e a manteiga, leve ao fogo e deixe engrossar até ficar em ponto de brigadeiro. Retire do fogo e acrescente a caixa de creme de leite e o leite e deixe esfriar. Faça a montagem do bolo com o recheio e decore com o granulado.

Bolo Churros com Recheio de Doce de Leite da Irene

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

3 ovos
100 g de manteiga
1 xícara (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1/2 xícara (chá) de leite liquido
1 colher (chá) de canela em pó
1 colher (sopa) de fermento em pó
açúcar e canela para decorar

RECHEIO

2 latas de leite moça

MODO DE PREPARO

MASSA: Em uma batedeira, bata os ovos, a manteiga e o açúcar até ficar um creme fofo. Desligue a batedeira e junte a farinha de trigo, o leite ninho, a canela em pó e misture bem. Coloque em uma forma redonda (20 cm de diâmetro) untada em manteiga e polvilhada com farinha de trigo e leve ao forno médio-alto (200°C), pré aquecido por cerca de 30 minutos. Desenforme o bolo ainda morno, corte ao meio e recheie com leite moça cozido, reservando uma parte para decorar. Polvilhe o açúcar e a canela em pó. Sirva.

RECHEIO: Retire o rótulo e o excesso de cola das latas de leite moça, coloque-as fechadas em uma panela de pressão e adicione água suficiente para cobri-las. Tampe a panela e cozinhe em fogo médio por 15 minutos (contados após o início da fervura). Espere sair toda a pressão, abra a panela, retire as latas com cuidado e deixe-as esfriar antes de abri-las. Transfira o conteúdo para um recipiente e misture para ficar homogêneo. Reserve.

Bolo de Abacaxi da Simone

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

180 g de trigo
150 g de açúcar
125 ml de água
3 ovos
1 colher de fermento

RECHEIO

1 leite condensado
500 ml de leite
2 gemas (peneiradas)
2 colheres de amido de milho
Chantilly batido

MODO DE PREPARO

MASSA: Bata as claras até ficar em ponto de neve, acrescente as gemas e bata, acrescente o açúcar e bata. Desligue a batedeira e vá acrescentando o trigo peneirado e a água aos poucos misturando com fuê. Por último, acrescente o fermento, asse em forno pré aquecido a 180° C.

RECHEIO: Coloque todos os ingredientes na panela, leve ao fogo até engrossar. Deixe esfriar e acrescente chantilly batido à gosto.

Bolo Cocada Cremosa da Marcia

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

6 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1/2 xícara de fubá
1 xícara de leite quente
1 colher de sobremesa de essência de baunilha
1 colher de sobremesa de fermento químico

INGREDIENTES CALDA DE COCO

200 ml de leite de coco
1/2 caixa de leite condensado
1/2 copo de água

RECHEIO DE COCO

200 ml de creme de leite
200 ml de leite condensado
200 ml de leite de coco
200 g de coco ralado grosso
1 pacote de gelatina incolor (12g)
2 colheres de sopa de fécula de batata
400 ml de leite integral

RECHEIO DE AMEIXA

200 g de ameixa
1 colher de sopa de açúcar
1/2 copo de água

MODO DE PREPARO

MASSA: Bata os ovos até dobrar o volume, acrescente o açúcar, a essência de baunilha, o leite, a farinha de trigo e o fubá. Mexa de cima para baixo. Com o fuê, acrescente o fermento químico e leve ao forno por 30 a 40 minutos.

RECHEIO DE COCO: Dissolva no leite a fécula de batata, junte o leite condensado, o creme de leite, o leite de coco e o coco ralado. Hidrate a gelatina, leve ao micro-ondas por 10 segundos, junte ao creme e leve ao fogo até engrossar. Deixe esfriar.

RECHEIO DE AMEIXA: Leve todos os ingredientes ao fogo. Deixe ferver, bata no mix e reserve.

CALDA: Leve todos os ingredientes ao fogo. Deixe ferver e reserve.

MONTAGEM: Corte o bolo em 3 fatias. Molhe com a calda de coco e coloque o recheio de ameixa, o recheio de coco e assim sucessivamente até terminar com o recheio de coco. Leve a massa à geladeira por no mínimo 6 horas. Bata o chantilly (1/2 caixa batido, bem gelado) e decore do seu gosto.

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

Bolo de Frutas da Waldete

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

6 ovos batidos em neve
2 e 1/2 xícaras de açúcar
3 xícaras de farinha de trigo
Caldo de 2 laranjas
1 colher de fermento

CARAMELIZAR AS FRUTAS

1 pacote de flan de baunilha
1 copo de açúcar
1 copo de água
Levar ao fogo para ferver
e engrossar um pouco,
passar as frutas nesta
calda ainda quente.

RECHEIO 01

1 leite condensado
Ameixa
Coco - fazer um doce mole

RECHEIO 02

1 leite condensado
Pêssego em calda picado
Figo em calda picado

Torta Merengue de Morango da Ana Luiza

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

6 claras
500 g de açúcar
morangos (4 caixas pequenas)
chantilly Amélia - 1 litro

MODO DE PREPARO

SUSPIRO: Bater as claras com o açúcar em ponto firme.

MORANGOS: Lavar / secar bem picadinho.

CHANTILLY: Bater gelado.

Bolo Vulcão de Ninho com Nutella da Daiana

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

3 ovos
1 xícara de açúcar
1/4 xícara de óleo
1 colher (sopa) de baunilha
1 e 1/2 xícara de trigo
1/2 xícara de água morna

COBERTURA NINHO

1 lata de leite condensado
1 xícara de leite ninho
1 caixinha de creme de leite
1 xícara de leite

COBERTURA NUTELLA

140 g de nutella
80 g creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA: Bater os ovos, o açúcar e o óleo na batedeira até espumar. Misturar manualmente a baunilha, o trigo e a água no creme criado.

COBERTURA NINHO: Leve ao fogo baixo o leite condensado, o leite ninho, o creme de leite e o leite, mexa até o ponto de escorrer.

COBERTURA NUTELLA: Misture com um batedor

Bolo Chocolatudo da Wanessa e da Lis

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

1 e 1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de açúcar refinado
3 ovos
1/2 colher (chá) de bicarbonato
1 colher (chá) rasa de fermento em pó
100 g de chocolate meio amargo ralado nobre
1/2 xícara de óleo vegetal
2/3 xícara de creme de leite fresco
1 pitada de sal
2 colheres (sopa) cheias de cacau em pó
110 ml de água fervente
1 colher (chá) de café solúvel

RECHEIO E COBERTURA

300 g de chocolate meio amargo picado nobre
120 g de creme de leite
2 colheres de sopa de licor de chocolate
1 colher (chá) de manteiga sem sal

CALDA

50 g de creme de leite fresco
50 ml de leite
1/2 colher (sopa) de açúcar refinado
1 colher (chá) cheia de cacau em pó
20 g de chocolate meio amargo nobre picado

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

MODO DE PREPARO

MASSA: Bater os ovos com o açúcar, acrescentar o óleo e o creme de leite. Peneirar os ingredientes secos (farinha, bicarbonato, fermento e sal). Ferva a água e juntar o chocolate ralado, o cacau em pó e o café solúvel. Misture tudo, alternando os ovos batidos com os ingredientes secos. Leve para assar em 2 assadeiras de 15 cm untadas com manteiga e polvilhadas com cacau a 180°C até que esteja firme e ao espetar o palito ele saia seco. Desenforme e deixe arrefecer, só então cubra e recheie.

RECHEIO E COBERTURA: Ferva o creme de leite fresco com o licor. Acrescente sobre o chocolate picado e a manteiga. Aguarde 1 minuto e mexa. Leve a geladeira 20 minutos antes de usar para rechear e cobrir o bolo.

PREPARO CALDA: Ferva o leite, o creme de leite e o açúcar. Acrescente ao chocolate e cacau em pó. Leve para gelar. Depois que o bolo arrefecer, fure com o garfo, regue bem, recheie e cubra. Decore com o que sua imaginação permitir.

Bolo de Morango com Nozes da Mayara

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

4 claras em neve
4 gemas
1 xícara de água
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de trigo
1 colher (sopa) de fermento

RECHEIO

2 latas de leite condensado
100 g de nozes picadas
1 gema de ovo
1/3 copo de leite
1 caixa de creme de leite
1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

MASSA: Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com a água fervendo, aos poucos acrescente o açúcar e depois o trigo. Deixe bater por aproximadamente 10 minutos. Desligue a batedeira e misture as claras em neve à mão com o fermento.

RECHEIO: Na panela, misture o leite condensado, a gema e o leite, leve ao fogo até obter a consistência de brigadeiro. Desligue o fogo e acrescente o creme de leite. Após esfriar, coloque as nozes. Os morangos são colocados na montagem do bolo.

Bolo Vaso de Flores da Lusimar

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

5 ovos
150 g de manteiga
150 ml de leite
300 g de açúcar
Farinha
1 colher de fermento

MODO DE PREPARO

Bata os ovo com o açúcar por aproximadamente 15 minutos. Depois, acrescente alternadamente o leite quente com a manteiga e a farinha peneirada com fermento. Leve ao forno por 60 minutos.
Recheie com doce de leite e ameixa e doce de leite com chocolate meio amargo. Molhe com água, essência e açúcar. Cubra com chocolate e pasta americana.

Bolo Nutri Cake da Mariana

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

2 ovos caipira
2 xícaras de farinha de trigo integral
1 xícara de açúcar orgânico
1/2 xícara de óleo de canola
1/2 caixa de creme de leite
5 colheres de sopa de água
1 colher de sopa de fermento em pó
1/2 maçã sem casca
1/2 cenoura
1/2 beterraba

RECHEIO

50 g de chocolate ao leite
50 g de chocolate meio amargo
5 castanhas do pará picadas
1 caixa de creme de leite

COBERTURA

2 colheres de sopa de cacau em pó
1/2 lata de leite condensado
50 g de chocolate meio amargo
1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

MASSA: Misturar os ovos, o óleo e o açúcar. Bater o creme de leite, a água, a maçã, a cenoura e a beterraba no liquidificador, adcionar a farinha de trigo e bater tudo à mão. Colocar, por último, fermento. Assar em tabuleiro de 40 cm x 20 cm (4 cm de altura) por 30 minutos.

RECHEIO: Levar tudo em banho-maria. Derreter. Esperar esfriar.

COBERTURA: Levar em banho-maria até engrossar. Esperar esfriar e colocar por cima do bolo. Finalizar com lascas de chocolate ao leite e de castanhas do pará.

Bolo de Chocolate com Nozes e Mousse de Chocolate da Erica

CORRETA

O melhor Bolo DA CIDADE

INGREDIENTES MASSA

4 ovos
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite
2 xícaras de trigo
3 colheres de chocolate
1 pitada de sal
2 fios de óleo
1 colher de pó royal

CREME 01

Nozes
1 lata de leite condensado
1 gema
1/2 xícara de leite
1 colher de maizena

CREME 02

2 xícaras de chantilly
200 g de chocolate derretido
1/2 xícara de creme de leite
Chocolate picado (em raspas)

CORRETA