bolos

8 RECEITAS DELICIOSAS

CAMILA NA COZINHA

e-book

camila bastos

aqui você vai encontrar

Dicas e medidas.....2

Bolo de banana sem açúcar 3

Bolo de iogurte com canela.....4

Bolo de laranja... 5

Bolo de especiarias.....6

Bolo de capim-santo.....7

Bolo de coco gelado.....8

Bolo de milho.....9

Bolo mármore.....10

dicas e medidas

- Separe todos os ingredientes da receita.

- Unte a forma que será utilizada.

- Pré-aqueça o forno na temperatura indicada.

- Use sempre os ingredientes em temperatura ambiente. Ex: ovos, leite e manteiga. Isso facilita a incorporação e faz com que o bolo cresça melhor.

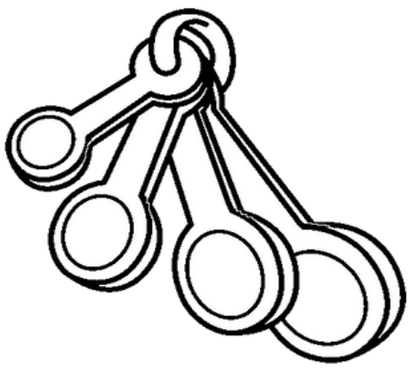
- Peneire os ingredientes seco – isso evita pequenos grumos e cristais.

- Use fermento novo – para saber se ele está bom, coloque uma colher de chá de fermento em um copo com água. Se não borbulhar, não utilize!

- Não bata muito a farinha. Depois de acrescentá-la na receita, mexa só até incorporar. Quanto mais você mexer, mais ela desenvolve o glúten - que confere uma elasticidade à massa, deixando-a menos fofinha.

- O tempo de cozimento do bolo vai depender de cada forno. Na dúvida, faça o teste do palito.

- Use medidores padrão:



líquidos
1 xícara = 240ml
1 colher de sopa= 15 ml

açúcar
1 xícara= 180g
1 colher de sopa= 12g

manteiga
1 xícara= 200 g
1 colher de sopa= 15g

chocolate em pó
1 xícara= 90g
1 colher de sopa= 6g

farinha de trigo
1 xícara= 120g
1 colher de sopa= 7,5g

amido de milho
1 xícara= 120g
1 colher de sopa= 8g

fermento em pó químico
1 colher de sopa= 15g
1 colher de chá= 5g

bolo de banana sem açúcar

Ingredientes:

4 bananas (prata ou nanica) bem maduras

½ xícara de óleo (girassol, coco, milho ou soja)

1 xícara de uva-passa escura

3 ovos

2 xícaras de aveia

canela em pó a gosto

1 colher de sopa de fermento químico

Como fazer:

No liquidificador, bata as bananas, a uva-passa, os ovos, o óleo e a canela, até obter uma mistura homogênea. Em seguida, coloque a mistura em um bowl e acrescente a farinha de aveia e o fermento. Misture bem. Coloque a massa em uma assadeira untada. Se usar forma de silicone, não precisa untar. Leve ao forno preaquecido a 200 graus por aproximadamente 30 minutos.

bolo de iogurte com canela

Ingredientes:

170 ml de iogurte natural

150 ml de óleo

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

4 ovos

1 colher de sopa de fermento químico

1 colher de sopa de canela em pó

Como fazer:

Unte uma forma de 22 cm com manteiga e enfarinhe. No liquidificador, coloque o iogurte, o óleo, o açúcar, a farinha, os ovos, a canela e o fermento. Bata só até obter uma massa homogênea. Coloque a massa na forma. Leve ao forno preaquecido a 180 graus por 40 minutos. Polvilhe açúcar confeiteiro por cima do bolo.

bolo de laranja

Ingredientes:

200 g de manteiga em temperatura ambiente

4 ovos,

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1/2 colher de chá de sal

2 colheres de chá de fermento químico

1 xícara de suco de laranja

raspas de laranja e de noz-moscada a gosto

Como fazer:

Na batedeira, coloque a manteiga e bata até que fique fofa. Coloque o açúcar e bata até misturar. Acrescente os ovos, um a um, e bata a cada adição. Com a batedeira desligada, coloque a farinha, o sal, o fermento e o suco de laranja. Mexa bem com uma espátula. Volte para a batedeira até obter uma massa homogênea. É muito rápido. Por último acrescente as raspas de laranja e noz-moscada. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido a 200 graus, por 40 minutos.

bolo de especiarias

Ingredientes:

100 g de manteiga, 1 xícara de açúcar mascavo, 3 ovos

1 1/2 xícara de farinha de trigo, 1/2 xícara de leite integral

1 colher de chá de mel, 1 colher de chá de fermento químico

1 colher de chá de canela, 1/4 de colher de cada especiaria: cravo, gengibre e cardamono em pó, noz-moscada ralada

Como fazer:

Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até obter uma massa fofa. Adicione os ovos um a um e bata a cada adição. Com a batedeira desligada, coloque a farinha, o fermento, o mel, o leite e as especiarias. Ligue novamente e bata até obter uma massa homogênea. É rápido. Coloque a massa na forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180 graus por 40 minutos.

Cobertura:

Em um bowl, coloque 300 g de cream cheese, 50 g de manteiga em temperatura ambiente, 1/2 xícara de açúcar de confeiteiro e 1/4 dw colher de chá de essência de baunilha. Misture bem até obter um creme homogêneo.

bolo de capim-santo

Ingredientes:

100 g de manteiga em temperatura ambiente

2 ovos, 1 xícara de açúcar

1 ½ xícara de farinha de trigo

1 colher de chá de fermento químico

½ xícara de leite, ¼ de colher de chá de sal

½ xícara de capim-santo picado

1 pedaço pequeno de gengibre fresco (para infusão e um pouco ralado)

1 folha de capim-santo picada (opcional)

Como fazer:

Numa panela, coloque o leite para ferver junto com o capim-santo e um pedacinho de gengibre. Assim que começar a ferver, desligue o fogo e tampe a panela. Quando estiver frio, passe o leite por uma peneira. Na batedeira, bata a manteiga e o açúcar até obter uma massa branca e fofa. Coloque as raspas de gengibre e a folha de capim-santo picadinha. Adicione os ovos um a um. Em seguida, coloque a farinha, o fermento, o sal e o leite. Bata até obter uma massa homogênea. Coloque a massa na forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180 graus por 40 minutos.

bolo de coco gelado

Ingredientes:

4 ovos

1 ½ xícara de farinha de trigo peneirada

1 ½ xícara de açúcar, 1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento em pó químico

Cobertura:

300 ml de leite de coco, 1 lata de leite condensado, ½ xícara de leite

Como fazer:

Separe as claras das gemas. Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente as gemas aos poucos sobre a clara em neve. Adicione o açúcar e bata só para misturar. Fora da batedeira, acrescente a farinha e o fermento peneirados em duas partes alternando com o leite. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada e leve para o forno preaquecido a 180 graus por 40 minutos. Retire do forno. Com o bolo ainda quente, faça alguns furos na massa com um palito ou garfo e corte os quadradinhos do tamanho que você desejar. Derrame a cobertura em todo o bolo. Polvilhe o coco ralado e leve para a geladeira. O bolo fica excelente quando estiver bem geladinho.

bolo de milho com goiabada

Ingredientes:

1 lata de milho, 3 ovos,

1 lata de leite condensado

200 ml de leite de coco

2 xícaras de farinha de milho flocão

½ xícara de farinha de trigo

½ xícara de óleo

1 colher de sopa de fermento químico

Goiabada picada em pedaços pequenos

Como fazer:

Em um bowl, coloque a farinha de milho flocão e o leite de coco. Misture bem e reserve. Esse processo ajuda a hidratar a farinha e evita que o bolo fique farelento. No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite condensado e o milho. Junte a mistura líquida à farinha de milho. Acrescente a farinha de trigo e o fermento. Misture bem. Coloque a massa em uma forma untada e enfarinhada. Distribua os pedaços de goiabada por cima da massa. Leve para assar em forno preaquecido a 180 graus por 35 minutos ou até ficar levemente dourado.

bolo mármore

Ingredientes

200 g de farinha de trigo peneirada

100 g de amido de milho peneirado

250 g de açúcar, 125 g manteiga

3 ovos, 65 g de cacau

1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento em pó

raspas de um limão

Como fazer:

Na batedeira, bata a manteiga até ficar cremosa. Adicione 200 gramas de açúcar e bata até misturar. Acrescente os ovos, um a um. Com a batedeira desligada, coloque as raspas de limão, a farinha, o amido de milho, o leite e o fermento. Mexa bem com uma espátula até obter uma massa homogênea. Divida a massa em duas partes. Junta-se a uma das partes o cacau e 50 g de açúcar. Coloque uma parte da massa clara em uma forma untada e enfarinhada. Em seguida, coloque a massa de chocolate e por último, cubra com o restante da massa clara. Leve ao forno preaquecido a 185 graus, por 60 minutos.

para mais receitas

acesse:

camilanacozinha.com

Copyright © 2018 Camila na cozinha. All Rights Reserved