

AUTORA
MARIA NEUSA LIMA CARVALHO

RECEITA DE BOLO

ÍNDICE

Bolo de Cenoura.....	02
MODO DE PREPARO.....	03
Bolo de fubá da vó Maria.....	04
MODO DE PREPARO.....	04
Bolo de chocolate molhadinho.....	05
MODO PREPARO.....	05
Bolo gelado.....	06
MODO DE PREPARO.....	07
Mousse de chocolate.....	08
MODO DE PREPARO.....	08

BOLO DE CENOURA

INGREDIENTES

1/2 xícara (chá) de óleo

3 cenouras médias raladas

4 ovos

2 xícaras (chá) de açúcar

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

1 colher (sopa) de fermento em pó Cobertura

1 colher (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado

1 xícara (chá) de açúcar

Se desejar uma cobertura molinha coloque 5 colheres de leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador primeiro a cenoura com os ovos e o óleo, acrescente o açúcar e bata por uns 5 minutos

Depois numa tigela ou na batedeira, coloque o restante dos ingredientes misturando tudo, menos o fermento

Esse é misturado lentamente com uma colher. Assa em forno pré-aquecido (180°C) por 40 minutos

Para a Cobertura:

Misture todos os ingredientes, leve ao fogo, faça uma calda e coloque por cima do bolo. Se o seu liquidificador for bem potente, o bolo todo pode ser feito nele

Informações Adicionais

Você poderá seguir ao vídeo ou a receita escrita, o resultado será perfeito dos 2 modos. Utilize cerca de 250g de cenoura para o bolo não solar.

Bolo de fubá da vó Maria

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de trigo

1 xícara de chá de fubá

3 colheres de sopa de margarina

1 xícara de chá de leite

4 colheres de chá de fermento

MODO DE PREPARO

Bater as claras em neve, acrescentar o açúcar, continuar batendo Acrescente aos poucos as gemas, a margarina, o leite, a farinha de trigo, o fubá e continue batendo Coloque por último o fermento misturando com uma colher ou espátula Coloque a massa numa forma untada e deixe assar em forno médio pré aquecido por aproximadamente 30 minuto

Bolo de Chocolate Molhadinho

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar

1 xícara de leite

6 colheres de sopa cheias de chocolate em pó

1 colher de sopa de fermento em pó

6 ovos

MODO DE PREPARO

Bata as claras em neve, acrescente as gemas e bate novamente, coloque o açúcar e bata outra vez Coloque a farinha, o chocolate em pó, o fermento, o leite e bata novamente Untar um tabuleiro e colocar para assar por aproximadamente 40 minutos em forno médio

Enquanto o bolo assa faça a cobertura com 2 colheres de chocolate em pó, 1 colher de margarina, meio copo de leite e leve ao fogo até começar a ferver Jogue quente sobre o bolo já assado É só saborear

Bolo Gelado

INGREDIENTES

4 ovos

2 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo

1 copo de suco de laranja (250 ml)

1 colher de sopa de fermento em pó para a cobertura:

1 garrafa pequena de leite de coco

1 garrafa de leite (utilize a mesma garrafa do leite de coco como medida)

1 lata de leite condensado

1 pacote de coco ralado sem açúcar

MODO DE PREPARO

Na batedeira bata as claras em neve Acrescente o açúcar e bata por mais uns 3 minutos Coloque as gemas, o trigo, o suco e continue batendo até formar uma massa homogênea Por último ponha o fermento, bata por mais 40 segundos na menor velocidade da batedeira Despeje a massa numa forma média e untada Asse em forno pré-aquecido em temperatura média por aproximadamente 40 minutos ou até dourar Cobertura: Misture bem numa tigela o leite de coco, o leite e o leite condensado Reserve Assim que o bolo tiver assado, retire do forno e fure toda a sua superfície com garfo ou faca, assim a cobertura penetrará bem Com o bolo ainda quente e já furado despeje a cobertura sobre ele Salpiqueo coco ralado por cima Leve à geladeira por aproximadamente 3 horas Corte o bolo em quadradinhos do tamanho que preferir e embrulhe com papel alumínio Conserve na geladeira Se o leite tiver fresquinho o bolo pode durar até 1 semana, isso se não acabarem com ele bem antes

Mousse de Chocolate

Tempo de Preparo: 20 min Rendimento: 10 porções

Ingredientes

3 ovos

200 g de chocolate meio amargo

2 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Bata as gemas até dobrarem de volume Junte o açúcar e continue batendo

Derreta o chocolate e acrescente à gemada Junte o creme de leite batendo sempre Por fim, as claras em neve (bem batidas mesmo) misturando rapidamente na batedeira Adicione, se quiser, licor de cacau para dar um gostinho suave (pode ser 3 ou 4 colheres de sopa) Leve à geladeira e sirva-se deliciando o melhor mousse e mais simples de fazer!