

# Bolo de limão e iogurte

## Ingredientes:

- 225 g de manteiga , à temperatura ambiente
- 300g de açúcar refinado
- 4 ovos, à temperatura ambiente (claras e gemas separadas)
- 2 colheres de chá de casca de limão ralada
- 85ml de suco de limão
- 250ml de iogurte natural
- 65g de coco ralado (coco seco ralado adoçado) – opcional
- 285g de farinha de trigo
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 colher de chá de bicarbonato de sódio
- $\frac{1}{2}$  colher de chá de sal
- Para a cobertura: 115g de açúcar de confeiteiro; 2 colheres de sopa de suco de limão; 3 a 4 colheres de sopa de iogurte natural
- Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar forma

## Modo de preparo:

1. Pré-aqueça o forno a 350 ° F / 180 ° C.
2. Unte uma forma de buraco no meio com manteiga e polvilhe com farinha de trigo.
3. Com a batedeira, bata a manteiga e o açúcar refinado até formar um creme. Acrescente as gemas, uma de cada vez, batendo bem após cada adição.
4. Adicione a casca de limão, o suco de limão, o iogurte (e o coco – opcional) e mexa para misturar.
5. Misture a farinha de trigo, o fermento e o bicarbonato de sódio. Reserve.
6. Em outra tigela, bata as claras e o sal até ficarem

firmes.

7. Misture, delicadamente, os ingredientes secos na mistura de manteiga. Em seguida, misture, delicadamente, uma parte das claras em neve. Depois, adicione o restante das claras em neve e misture novamente.
8. Despeje a mistura na forma e asse por aproximadamente 50 minutos, ou até que enfiando um palito, o mesmo saia limpo. Em seguida, deixe o bolo repousar por 15 minutos. Depois, desenforme e deixe esfriar sobre uma grade.
9. Para a cobertura, peneire o açúcar de confeitado em uma tigela, adicione o suco de limão, o iogurte e mexa até formar uma cobertura cremosa.
10. Espalhe a cobertura sobre o bolo e sirva em seguida.

Rendimento: 12 porções.

---

## Bolo Mole

Ingredientes:

- 1 lata (395g) de leite condensado
- 1 lata de leite
- 1 lata de farinha de trigo
- 1/2 lata mais 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 vidro (200ml) de leite de coco
- 3 ovos
- 2 colheres de sopa de manteiga ou margarina
- Manteiga (ou margarina) para untar a forma de bolo/pudim
- Farinha de trigo para polvilhar a forma de bolo/pudim

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180°C.
2. Unte a forma de bolo/pudim com manteiga (ou margarina) e depois polvilhe a mesma com farinha de trigo.
3. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
4. Ponha a mistura na forma
5. Leve ao forno por aproximadamente 50 a 60 minutos, até dourar e ficar firme.

Rendimento: 10 porções.

Obs1.: Use a mesma lata do leite condensado para medir o leite, a farinha de trigo e o açúcar.

Obs2.: A versão desse bolo é assada diretamente no forno e dispensa o banho-maria.

Obs3.: Esse bolo fica com uma consistência de pudim e não leva fermento.



---

## Bofo de banana caramelada

### Ingredientes:

- 1  $\frac{1}{4}$  xícaras de açúcar ( $\frac{3}{4}$  para caramelizar e  $\frac{1}{2}$  para usar na massa)
- 1 colher de sopa de água
- 1  $\frac{1}{2}$  xícaras de farinha de trigo
- 1 banana grande, cortada em pedaços pequenos (cerca de 1 a 1  $\frac{1}{2}$  xícaras)
- 1 colher de sopa de manteiga
- $\frac{1}{2}$  xícara de óleo vegetal
- 100ml de leite
- 2 ovos grandes
- 1 colher de chá de canela
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- $\frac{1}{2}$  colher de chá de bicarbonato de sódio

- 2 colher de chá de essência de baunilha
- Manteiga para untar assadeira

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180 °C.
2. Unte uma assadeira de pão (tipo retangular). Forre o fundo com papel manteiga ou vegetal próprio para culinária
3. Em uma panela, adicione  $\frac{3}{4}$  xícara de açúcar e 1 colher de sopa de água. Deixe ferver e cozinhar em fogo alto até o açúcar ficar com um tom vermelho escuro. Não deixe queimar!
4. Adicione os pedaços de banana, a manteiga, a baunilha e cozinhe em fogo baixo até que as bananas se desmanchem no caramelo. Deixe a mistura esfriar completamente
5. Em uma tigela, bata  $\frac{1}{2}$  xícara de açúcar com os ovos e o óleo até dissolver o açúcar e a mistura ficar homogênea e cremosa. Adicione a mistura de banana, o leite e bata bem.
6. Peneire a farinha de trigo, a canela, o fermento e o bicarbonato de sódio. Adicione a mistura de farinha à mistura da tigela e vá misturando manualmente com uma espátula ou colher grande até que tudo fique delicadamente incorporado.
7. Despeje a massa na forma de pão. Asse por aproximadamente 30 a 40 minutos ou até que, enfiando um palito, o mesmo saia limpo.

Rendimento: 10 a 12 porções.

---

# Mini bolos Lava

## Ingredientes:

- 1/2 xícara de chocolate picado (amargo ou meio amargo)
- 1/3 xícara de manteiga
- 1/2 xícara de açúcar
- 3 colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 ovos
- Manteiga para untar
- Chocolate em pó para polvilhar

## Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a uma temperatura de 200°C.
2. Unte com bastante manteiga o interior de quatro tigelinhas (próprias para usar no forno) ou forminhas que tenham, cada uma, tamanhos para comportar um volume equivalente a  $\frac{1}{2}$  xícara. Depois polvilhe com chocolate em pó, batendo para fora o excesso.
3. Derreta o chocolate junto com a manteiga da maneira que você preferir (ou usando uma tigela em cima de uma panela com água fervente, ou usando o micro-ondas). Se usar o micro-ondas, aqueça os ingrediente por mais ou menos 45 segundos e lembre-se de mexer bastante até ficar uma mistura cremosa.
4. Junte o açúcar, a farinha de trigo e misture bem. Em seguida, adicione os ovos e bata até que tudo esteja incorporado .
5. Divida a massa uniformemente entre as tigelinhas ou forminhas (encha até  $\frac{3}{4}$  da capacidade) e depois coloque-as separadas umas das outras em uma assadeira retangular ou quadrada para facilitar a colocação e a retirada do forno.
6. Leve ao forno e asse por 14 minutos, até que os topos

fiquem firmes e as bordas definidas. Vire os mini bolos imediatamente (ou pelo menos dentro de cinco minutos) em pratinhos de sobremesa individuais.

7. Sirva com chocolate em pó e/ou açúcar de confeitiro polvilhado por cima. Se quiser, decore com cerejas de conserva.

Rendimento: 4 unidades.

Obs.: Certifique-se de assar os mini-bolos imediatamente antes do tempo que pretende servi-los pois eles ficam melhores enquanto ainda estão quentinhos.

---

## Bolo de coco e chocolate

Ingredientes:

- 1 vidro (200 ml) de leite de coco
- 3 ovos
- 1/2 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 4 colheres de sopa de chocolate em pó
- 100g de coco ralado seco (pode usar o fresco)
- 1 colher de sopa cheia de fermento em pó
- Manteiga para untar e farinha de trigo para enfarinhar forma de bolo

Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a uma temperatura média de mais ou menos 180°C.
2. Unte com manteiga uma forma de bolo de buraco no meio e enfarinhe com farinha de trigo.
3. Bata no liquidificador o leite de coco, os ovos, o óleo, o açúcar, 1 xícara de farinha de trigo e o coco ralado até ficar uma mistura homogênea.
4. Transfira a mistura para uma tigela grande, acrescente o resto da farinha de trigo e o fermento e bata manualmete com uma colher de pau até que fique tudo bem incorporado. (Obs.: Transferir a massa para uma tigela e terminar manualmente é para o caso de a mistura ficar muito grossa e o liquidificador não aguentar bater. Se tiver um liquidificador potente, coloque tudo de uma vez, bata até ficar homogêneo, depois acrescente o fermento e bata mais um pouco.)
5. Separe metade da mistura e misture com o chocolate em pó.
6. Coloque camadas alternadas das duas misturas na forma de bolo para dar um efeito mármore.
7. Leve para assar por 35 a 40 minutos ou até que, espetando um palito, o mesmo saia limpo.
8. Desenforme morno.

Rendimento: 12 porções.

---

## **Bolo de milho**

Ingredientes:



- 1 copo 250 ml de leite
- 3 ovos
- 1/2 copo de óleo
- 1 e 1/2 copos de açúcar
- 2 copos de farinha de milho (a mesma que também é usada para fazer polenta)
- 50 g de coco ralado fresco ou seco (de saquinho)
- 1 colher de fermento em pó
- Opcional:  $\frac{1}{2}$  xícara de goiabada cortada em cubinhos e depois passadas em um pouco de farinha de trigo para ficarem soltinhas e não afundarem muito na massa do bolo.
- Manteiga para untar e farinha de trigo para enfarinhar forma de bolo

#### Modo de preparo:

1. Untar uma assadeira redonda de bolo (com buraco no meio) com manteiga e enfarinhar com farinha de trigo.
2. Pré-aqueça o forno na temperatura média (+/- 180°C).
3. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
4. Despeje 1/3 da mistura na forma redonda, previamente preparada. Salpique a metade dos “cubinhos” de goiabada por cima desta primeira camada da mistura. Depois despeje mais 1/3 da mistura e salpique com o restante dos “cubinhos” de goiabada. Despeje o restante da mistura por cima. Se os “cubinhos” ainda estiverem à vista na superfície da massa, tente dar uma mexida com um garfo ou com a ponta de uma faca para cobri-los. (Se não usar a goiabada, despeje toda a massa na forma de bolo.)
5. Leve para assar por mais ou menos 40 minutos, ou até dourar e também que, ao enfiar um palito, o mesmo saia limpo e seco.

Rendimento: 12 porções.

---

## Muffins de gelatina

Ingredientes:

- 3 ovos grandes (gemas e claras separadas)
- 3 colheres de sopa de manteiga
- 1 xícara de açúcar
- 3 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó
- 1 xícara de leite
- 1 caixa de gelatina em pó – sabor de sua preferência (esta receita foi feita com gelatina sabor morango)

Modo de preparo:

1. Prepare as forminhas colocando dentro de cada uma forminha de papel (como as usadas para empadas ou salgadinhos).
2. Em uma tigela, coloque as gemas, a manteiga e o açúcar. Bata com a batedeira até ficar uma mistura homogênea.
3. Acrescente o leite e a farinha de trigo. Bata bem até ficar uma mistura cremosa.
4. Preaqueça o forno a uma temperatura de 180°C ou um pouco menos.
5. Numa outra vasilha, usando a batedeira, bata as claras em neve e depois acrescente a gelatina em pó. Bata novamente para misturar com a cor da gelatina.
6. Junte esta última mistura à massa formada anteriormente.

Misture tudo delicadamente usando uma espátula, em movimentos de baixo para cima, até que as misturas fiquem totalmente incorporadas.

7. Adicione um pouco da massa em cada forminha de papel colocadas previamente em cada forminha.
8. Leve ao forno pré aquecido e deixe assar por 18 a 20 minutos ou até que, enfiando um palito, o mesmo saia limpo e seco. Cuidado para não assar muito, pois assim os muffins ficarão endurecidos e escuros no topo (o topo deve ficar apenas com a cor da gelatina usada).

Rendimento: 18 a 20 muffins.

Obs1.: Se quiser, usar toda a massa para fazer um único bolo, é só despejar a massa em uma forma de bolo, previamente untada com manteiga e enfarinhada com farinha de trigo, e levar ao forno para assar por mais ou menos 35 minutos ou até que, enfiando um palito, o mesmo saia limpo e seco.

Obs2.: Se desejar, espalhe um pouco de cobertura de chocolate ou creme chantili no topo e finalize com um pedaço da fruta referente ao sabor da gelatina usada (se usar o sabor limão, coloque raspas de limão em cima para enfeitar).

---

# Blondies

## Ingredientes:

- 230g de manteiga, mais uma quantidade extra para untar
- 340g de açúcar mascavo (a receita também funciona bem com açúcar branco comum)
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 2 ovos, levemente batidos
- 280g de farinha de trigo
- $\frac{1}{2}$  colher de chá de bicarbonato de sódio
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 240g de chocolate branco, picado em pedaços pequenos
- 4 colheres de sopa de passas ou cerejas secas

## Modo de preparo:

1. Preaqueça o forno a 180 ° C.
2. Unte com manteiga uma forma quadrada de mais ou menos 23cm e forre a mesma com papel vegetal ou papel manteiga próprio para culinária.
3. Derreta a manteiga em uma panela e misture o açúcar e o sal. (Use um misturador/batedor de arame que vai fazer a mistura um pouco mais leve e macia.) Adicione a essência de baunilha e misture novamente. Retire do fogo.
4. Adicione os ovos à mistura de manteiga e mexa bem.
5. Peneire a farinha de trigo, o bicarbonato de sódio e o fermento em pó em uma tigela grande. Em seguida, adicione os ingrediente peneirados, um pouco de cada vez, à mistura de ovo e manteiga, enquanto vai misturando tudo ao mesmo tempo. É importante fazer isso em etapas pois assim evita-se o aparecimento grumos (protuberâncias, como se embolotasse).
6. Deixe a mistura esfriar um pouco e, em seguida, misture

nela os pedaços de chocolate branco e passas (ou cerejas secas). (Se a mistura estiver muito quente, o chocolate vai derreter.) Depois de tudo misturado, coloque colheradas da massa na forma previamente preparada e espalhe tudo uniformemente.

7. Asse por 35 a 40 minutos, até que as bordas externas fiquem firmes e o meio um pouco mole (macio).
8. Deixe esfriar em cima uma grelha (ou uma superfície que possa ter ventilação por baixo) por, pelo menos, 10 minutos. Em seguida, corte em pedaços quadrados ou retangulares antes de servir.

Rendimento: 9 a 16 porções, dependendo do tamanho que são cortadas.

Obs1.: Blondies são uma versão do brownies, mas com chocolate branco.

Obs2.: A receita original de Blondies leva cranberry, mas se não achar use passas ou cerejas secas.

Obs3.: Depois de frios, coloque os Blondies em um recipiente hermético que vão durar por até uma semana.

---

# Brownies de chocolate

## Ingredientes:

- 200g de chocolate meio amargo, picado
- 180g de manteiga sem sal
- 1 xícara de açúcar mascavo
- 3 ovos
- $\frac{3}{4}$  xícara de nozes picadas (opcional)
- $\frac{3}{4}$  xícara de farinha de trigo
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- Manteiga e farinha de trigo para untar assadeira

## Modo de preparo:

1. Leve uma panela com um pouco de água morna ao fogo baixo e deixe aquecer um pouco.
2. Coloque uma tigela em cima da panela e adicione o chocolate, a manteiga e o açúcar mascavo. Mantenha o fogo baixo e, enquanto derrete o chocolate e a manteiga, mexa lentamente até obter uma mistura homogênea e cremosa. Reserve.
3. Preaqueça o forno a 180 ° C.
4. Unte uma assadeira com manteiga e enfarinhe com farinha de trigo. Ou apenas unte uma assadeira antiaderente e forre o fundo da mesma com um pedaço de papel manteiga (papel usado em culinária para assar alimentos no forno).
5. Em outra tigela, adicione os ovos, o extrato de baunilha e bata-os juntos.
6. Enquanto ainda está batendo a mistura de ovos, adicione lentamente a mistura de chocolate e continue mexendo todos juntos. Se desejar, acrescente as nozes picadas e misture.
7. Adicione a farinha de trigo e misture bem.

8. Despeje a mistura na assadeira e leve ao forno por mais ou menos 30 minutos.
9. Quando estiver pronto, deixe esfriar o suficiente antes de desenformar.
10. Corte em pedaços quadrados ou retangulares.

Rendimento: mais ou menos 16 pedaços.

Obs.: Esta receita não precisa de batedeira. É feita com batedor manual, ou apenas uma colher grande.

---

## Bolo mármore com café

Ingredientes:

- 3 ovos (claras e gemas separados)
- 1 e  $\frac{1}{4}$  xícara de açúcar
- $\frac{1}{2}$  xícara de manteiga
- 2 xícaras de farinha de trigo peneirada
- 1 xícara de iogurte natural
- 1 pitada de sal
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 colher de chá de fermento em pó
- $\frac{1}{4}$  de xícara de café instantâneo
- Manteiga (ou margarina) e farinha de trigo para untar forma
- Açúcar de confeitiro a gosto (opcional)

## Modo de preparo:

1. Unte com manteiga (ou margarina) e farinha de trigo uma forma de bolo inglês 22cm (tipo forma de pão).
2. Preaqueça o forno à temperatura média.
3. Usando uma batedeira, bata as gemas e o açúcar até esbranquiçar a mistura.
4. Acrescente a manteiga, a farinha de trigo, o iogurte e bata mais até que a mistura fique homogênea.
5. Adicione as claras em neve previamente batidas com o sal, a baunilha e o fermento.
6. Retire 1 xícara da mistura e misture com o café.
7. Despeje metade da mistura clara na forma de bolo. Por cima, espalhe colheradas da mistura com café. Cubra com o restante da mistura clara. Depois, com o cabo de uma colher (ou um garfo fino e pequeno), faça movimentos delicados de baixo para cima para misturar as duas cores da massa e assim fazer o efeito de mármore.
8. Leve ao forno por mais ou menos 40 minutos.
9. Espere amornar e depois desenforme.
10. Polvilhe com açúcar de confeitiro quando for servir.

Rendimento: 12 porções.