

Bolos gelados

Sobremesas
fresquinhas

Delícias para
qualquer hora

Mulher
dia-a-dia
RECEITAS

RS 1,50



Mulher Dia-a-Dia Receitas - Ano 1 nº 14



ISSN 1808-012X



Bolo bombardeio



Bolo brigadeiro fácil



Bolo azedinho

29

receitas de
dar água na boca



Foto: Stela Handa Produção: Rosa Kloser/Zuimira Fátima dos Santos

Bolo bombardeio

🕒 10 porções 🕒 1h30min (+2h de geladeira)

Ingredientes:

- 7 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 3 gemas
- 2 colheres (sopa) de maizena
- 1 lata de creme de leite

Calda:

- 2 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 cravos-da-índia

Cobertura:

- 500g de chocolate branco

- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado

Modo de Preparo: Em uma panela, coloque os ingredientes do creme, menos o creme de leite. Leve ao fogo, mexendo sempre, até engrossar. Retire, acrescente o creme de leite e reserve. Para a massa, na batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar, a baunilha, a água, a farinha e o fermento. Coloque a massa em uma fôrma retangular untada e enfarinhada. Leve ao forno até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, espere esfriar, corte ao meio e reserve. Para a calda, ferva a água, o açúcar e os cravos por 5 minutos. Deixe esfriar e umedeça o bolo. Recheie o bolo com o creme reservado. Para a cobertura, derreta o chocolate branco em banho-maria e acrescente o creme de leite, misturando bem. Espalhe por cima do bolo e polvilhe com o granulado. Leve à geladeira por 2 horas ou até servir.

BOLO BRIGADEIRO

Rendimento: 15 porções

Tempo de Preparo: 50min (+1h de geladeira)

Ingredientes:

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

- 1 vidro de leite de coco

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em uma tigela, misture as gemas, o açúcar, o sal, o leite, o chocolate, a farinha e o fermento. Acrescente as claras reservadas e coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno alto, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar o palito, ele

saia limpo. Distribua o leite de coco por cima do bolo. Para a cobertura, leve ao fogo os ingredientes e cozinhe até soltar do fundo da panela. Cubra o bolo, deixe esfriar e leve à geladeira por 1 hora.

BOLO CARINHOSO

Rendimento: 10 porções

Tempo de Preparo: 2h (+5h de geladeira)

Ingredientes:

- 8 ovos (claras e gemas separadas)
- 10 colheres (sopa) de açúcar
- 14 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 2 xícaras (chá) de geléia de morango
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Açúcar para polvilhar

Recheio:

- 2 caixas de gelatina em pó sabor morango
- 2 xícaras (chá) de vinho branco
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 litro de creme de leite fresco

- 3 colheres (sopa) de açúcar

Cobertura:

- 1 xícara (chá) de chantilly (comprado pronto)
- Cerejas ao marasquino a gosto
- Açúcar para polvilhar

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente as gemas e o açúcar, batendo a cada adição. Misture a farinha e o fermento. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Desenforme e vire em um pano polvilhado com açúcar. Espalhe por cima a geléia de morango. Enrole como um rocambole, deixe esfriar, corte em fatias iguais e forre com elas uma travessa redonda. Reserve algumas fatias para cobrir. Para o recheio, misture a gelatina, o vinho, as xícaras (chá) de açúcar e leve ao fogo. Mexa até dissolver, sem deixar ferver. Espere esfriar. Bata o creme de leite com o açúcar restante até obter ponto de chantilly. Espere a gelatina começar a endurecer, misture o chantilly e leve à geladeira até engrossar. Despeje sobre as



Foto: Stela Handa Produção: Rosa Klosser/Zulmira Fátima dos Santos

Bolo danadinho

🕒 10 porções 🕒 1h (+2h geladeira)

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de iogurte natural
- 3 ovos
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de fermento

em pó

- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 2 Danetes® de chocolate
- 1/2 xícara (chá) chocolate granulado

Modo de Preparo: Em uma tigela, misture todos os ingredientes da massa. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. Retire do forno e deixe esfriar. Espalhe o Danete® por cima e polvilhe com o granulado. Leve à geladeira por 2 horas.



Foto: Stela Hamda Produção. Rosa Klose/Zulmira Fátima dos Santos

Bolo gelado de abacaxi

35 porções 1h

Ingredientes:

- 5 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 500ml de suco concentrado de abacaxi
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100g de coco ralado
- 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeito
- Margarina e farinha de trigo para untar

Modo de Preparo: Numa batedeira, bata os ovos com o açúcar até obter um creme leve. À parte, ferva 1 xícara (chá) de suco de abacaxi com a manteiga e adicione ao creme. Peneire a farinha com o fermento e depois junte ao creme, misturando tudo muito bem. Coloque numa fôrma retangular untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por cerca de 30 minutos. Depois de assado e frio, corte o bolo em quadrados e passe cada pedaço no restante do suco de abacaxi e depois no coco ralado misturado ao açúcar de confeito. Embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira.

fatias de rocambole, alise bem e cubra com as fatias restantes. Leve à geladeira por 5 horas. Desenforme, cubra com o chantilly comprado pronto e as cerejas, polvilhe com açúcar e sirva.

BOLO BEIJINHO

Rendimento: 15 porções

Tempo de Preparo: 1h15 (+2h de geladeira)

Ingredientes:

- 7 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 15 colheres (sopa) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de leite de coco
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chantilly a gosto (comprado pronto)
- Coco fresco ralado para decorar

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 100g de coco ralado

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve. Junte as gemas, as 2 xícaras (chá) de açúcar e bata bem. Acrescente o suco de laranja e a baunilha. Junte a farinha já misturada ao fermento. Asse em uma fôrma untada e enfarinhada em forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até desgrudar das laterais da fôrma. Desenforme e reserve. Misture os ingredientes do recheio. Corte o bolo ao meio, no sentido horizontal. Reserve uma das partes. Umedeça a outra com o leite de coco misturado ao açúcar. Coloque o recheio, espalhando bem. Cubra com a outra parte do bolo. Para decorar, espalhe chantilly por cima e salpique coco fresco. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

BOLO DE CHOCOLATE

Rendimento: 12 porções

Tempo de Preparo: 2h (+2h de geladeira)

Ingredientes:

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 3/4 xícara (chá) de água quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 2 latas de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 250g de chocolate meio amargo ralado
- 1 colher (sopa) de margarina sem sal
- 250g de creme de leite

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata as gemas, o açúcar e o óleo até ficar homogêneo. Acrescente a farinha, a maisena e o chocolate, alternando com a água. Adicione o fermento, as claras batidas em neve e misture. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno por 30 minutos. Em uma panela, leve ao fogo os ingredientes da cobertura, mexendo sempre, até engrossar. Despeje sobre o bolo na

fôrma e leve à geladeira por 2 horas. Corte em pedaços e embrulhe em papel-alumínio. Mantenha na geladeira até servir.

BOLO ESPECIAL DE PÊSSEGO

Rendimento: 14 porções

Tempo de Preparo: 1h (+1h de geladeira)

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 14 colheres (sopa) de água
- 3 colheres (sopa) de essência de baunilha
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 lata de pêssego em calda
- 1 litro de leite
- 4 colheres (sopa) de maisena
- Margarina e farinha de trigo para untar

Modo de Preparo:

Bata as claras em neve, acrescente as gemas

Foto: Luz Roberto Pereira Produção: Fabiana Badra/Eugênia M. Lucato



Bolo de coco gelado

🕒 20 porções 🕒 2h (+3h de geladeira)

Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (café) de bicarbonato
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado

- 3/4 de xícara (chá) de leite
- 200g de coco fresco ralado

Modo de Preparo: Reserve o leite e misture os ingredientes restantes da massa no liquidificador. Adicione o leite e bata mais um pouco. Despeje a massa em uma fôrma retangular untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno, deixe esfriar e reserve. Em uma tigela, misture o leite condensado, o leite e despeje no bolo. Cubra com o coco ralado. Corte o bolo e embrulhe os pedaços em papel-alumínio. Leve à geladeira por 3 horas.



Foto: André Fortes Produção: Rosa Klaser/Zulmira Fátima dos Santos

Bolo gelado

10 porções 2h (+40 min de congelador)

Ingredientes:

- 200g de chocolate meio amargo
- 200ml de creme de leite
- 1 e 1/4 xícara (chá) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 e 2/3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 litro de sorvete de creme
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de margarina

- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo: Derreta o chocolate e misture o creme de leite. Reserve. Bata a manteiga, o açúcar e junte as gemas. Acrescente o creme reservado e a farinha. Adicione as claras batidas em neve, o fermento e mexa. Despeje em uma fôrma untada e enfarinhada e asse por 50 minutos. Corte uma tampa do bolo, retire o miolo, esmigalhe e reserve. Encha com o sorvete, espalhe as migalhas e tampe. Leve ao congelador por 40 minutos. Leve os ingredientes da cobertura ao fogo e deixe engrossar. Cubra o bolo e decore com chocolate granulado ou cerejas em calda. Sirva em seguida

e 2 xícaras (chá) de açúcar. Adicione 1 colher (sopa) de baunilha, a água, a farinha e o fermento. Coloque em uma assadeira untada e enfarinhada. Asse por 30 minutos. Regue com a calda do pêssego. Leve ao fogo o leite, o açúcar restante e a maisena até engrossar. Retire e junte a baunilha restante. Cubra o bolo. Disponha os pêssegos por cima. Leve à geladeira por 1 hora.

▪ Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio e Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de maisena
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de biscoito recheado picado sabor chocolate

BOLO COOKIE

Rendimento: 20 porções

Tempo de Preparo: 1h30 (+6h de geladeira)

Ingredientes:

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:

Bata as gemas com o açúcar por 5 minutos. Adicione a farinha e o chocolate peneirados, intercalando com o leite até ficar homogêneo. Junte as claras em neve, o fermento e misture com uma colher de pau. Unte e enfarinhe uma fôrma retangular, despeje a massa e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos até ficar ligeiramente dourado. Leve ao fogo o leite condensado, a maisena dissolvida no leite e mexa até engrossar. Retire do fogo, misture o creme de leite, os biscoitos e reserve. Desenforme o bolo depois de frio e corte ao

meio, no sentido horizontal. Coloque uma camada de bolo, espalhe o creme, cubra com o bolo e com o creme restante. Leve à geladeira por 2 horas. Corte o bolo em quadrados e embrulhe em papel-alumínio. Leve à geladeira por mais 4 horas antes de servir.

BOLO DE NOZES

Rendimento: 25 porções

Tempo de Preparo: 1h30 (+1h de congelador)

Ingredientes:

- 2 latas de leite condensado
- 6 ovos
- 3 xícaras (chá) de açúcar

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 4 xícaras (chá) de nozes picadas
- 1 e 1/2 xícara (chá) de refrigerante de guaraná
- 1/2 litro de chantilly (comprado pronto)
- Nozes inteiras para decorar
- Margarina e farinha de trigo para untar

Modo de Preparo:

Coloque as latas de leite condensado dentro de uma panela de pressão, cubra com água e cozinhe por 30 minutos. Espere esfriar completamente antes de abrir a lata. Bata os ovos com o açúcar por aproximadamente 5

Foto: Stela Handa Produção: Rosa Klaser/Zulmira Fátima dos Santos



Bolo brigadeiro fácil

🕒 10 porções 🕒 1h (+1h de geladeira)

Ingredientes:

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 100g de coco ralado
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Margarina para untar

Cobertura:

- 1 xícara (chá) de chocolate granulado
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de manteiga

Calda:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó

Modo de Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas, o açúcar e a manteiga até obter um creme esbranquiçado. Acrescente o chocolate, o coco, o fermento em pó e as claras reservadas. Coloque em uma fôrma retangular untada e leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou que, ao enfriar um palito, ele saia limpo. Retire do forno e reserve. Para a cobertura, reserve o granulado e, em uma panela, leve ao fogo os ingredientes restantes, mexendo sempre, até soltar do fundo. Umedeça o bolo com os ingredientes da calda misturados e despeje a cobertura por cima do bolo. Polvilhe com o granulado reservado e leve à geladeira por 1 hora.



Foto: Stela Hamada Produção: Rosa Koser/Zulmira Fátima dos Santos

Bolo de amendoim

30 porções 1h (+2h geladeira)

Ingredientes:

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha para untar

Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de amendoim moído

Cobertura:

- 1 vidro de leite de coco
- 1 pote de pasta de amendoim (tipo Amendocrem®)

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de amendoim sem pele triturado

Modo de Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar, a maisena, o leite, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos, ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. Leve ao fogo o leite condensado com o amendoim até engrossar. Recheie o bolo frio. No liquidificador, bata o leite de coco com a pasta de amendoim e o açúcar, espalhe sobre o bolo, corte em quadrados e envolva com o amendoim triturado. Embrulhe em papel-alumínio e conserve em geladeira até a hora de servir.

minutos. Vá acrescentado a farinha de trigo, o fermento em pó e a essência de baunilha aos poucos, alternando com o leite. Misture bem. Coloque a massa em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno alto, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar o palito, este saia limpo. Retire e reserve. Em uma tigela, misture bem as nozes picadas com o leite condensado cozido. Reserve. Desenforme o bolo frio e corte ao meio para rechear. Forre com papel-alumínio a mesma fôrma em que o bolo foi assado. Distribua metade do chantilly batido sobre o alumínio. Cubra com uma das partes do bolo e regue com a metade do refrigerante de guaraná. Espalhe o doce de leite com as nozes e cubra com a outra metade da massa. Regue com o restante do guaraná e cubra com o chantilly que sobrou. Envolva o bolo com papel-alumínio e leve para gelar por 1

hora no congelador. Retire do papel-alumínio e desenforme o bolo em uma travessa de servir. Retire também o alumínio que estava forrando a fôrma. Decore com as nozes inteiras e sirva a seguir.

Dica: Para descascar as nozes sem quebrá-las, deixe-as de molho em água açucarada durante uma noite. Para abrir, aperte a linha que divide as duas metades.

BOLO CARAMELO

Rendimento: 40 porções

Tempo de Preparo: 1h30 (+4h de geladeira)

Ingredientes:

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar

- 1 xícara (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 caixa de mistura para pudim sabor caramelo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina para untar

Recheio:

- 1 caixa de mistura para pudim sabor caramelo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de manteiga sem sal amolecida
- 1 colher (chá) de essência de rum
- 250ml de chantilly
- 1 xícara (chá) de açúcar queimado

Cobertura:

- 500ml de chantilly
- Açúcar queimado para decorar

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata os ovos e o açúcar por 10 minutos. Acrescente os demais ingredientes e bata bem. Despeje em uma fôrma untada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos. Retire, desenforme, corte na horizontal em três partes e reserve. Para o recheio, em uma panela, coloque o pudim, o leite, o creme de leite, o açúcar e leve ao fogo, mexendo sempre, até obter um creme bem firme. Deixe esfriar e bata na batedeira até ficar liso e brilhante. Acrescente a manteiga aos poucos e continue batendo até obter um creme liso. Adicione a essência de rum. Em uma fôrma de fundo removível, monte o bolo alternando camadas de massa, creme, os 250ml de chantilly e açúcar queimado, finalizado com a massa. Leve à geladeira por 4 horas. Desenforme, cubra com o chantilly restante e decore com o açúcar queimado.



Foto: Stela Honda Produção: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

Bolo beldade

30 porções 1h30 (+3h geladeira)

Ingredientes:

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha para untar

Recheio e Cobertura:

- 3 xícaras (chá) de damasco
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de licor de pêssego

Modo de Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve, junte as gemas, o açúcar, a água, a farinha e o fermento. Coloque a massa em uma fôrma untada e enfarinhada, e leve ao forno, preaquecido, por cerca de 30 minutos. Retire do forno e deixe esfriar. Corte o bolo ao meio para rechear e reserve. Em uma panela, coloque o damasco, o açúcar e a água e leve ao fogo por 10 minutos ou até que o damasco fique macio. Retire do fogo e bata no liquidificador com o creme de leite, o leite condensado e o licor de pêssego. Leve ao fogo novamente, mexendo sempre, até engrossar. Deixe esfriar. Recheie e cubra o bolo com essa mistura. Corte os pedaços com um cortador de biscoito e decore a gosto. Leve à geladeira por 3 horas.



Foto: Fábio Muniz Produção: Denise Costa/Cecilia Salimão

Bolo caixa de frutas

12 porções • Tempo: 2h (+1h de geladeira)

Ingredientes:

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio:

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de maisena
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 1 lata de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de frutas a gosto picadas

Cobertura:

- 3 xícaras (chá) de chantilly pronto
- 300g de coco fresco ralado
- Morangos para decorar

Modo de Preparo: Para o recheio, em uma panela, leve ao fogo o leite, o leite condensado e a maisena, mexendo sempre até engrossar. Retire, acrescente a baunilha, o creme de leite e misture bem. Para a massa, em uma tigela, misture as gemas, o açúcar, a maisena, o suco, a farinha e o fermento. Retire e adicione delicadamente as claras em neve. Despeje em uma fôrma de fundo removível untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, desenforme, corte a parte de cima da massa e reserve. Coloque de volta na fôrma e, com o auxílio de uma colher, retire parte da massa, deixando dois dedos de espessura nas laterais e no fundo. Misture as frutas ao creme reservado, coloque dentro da caixa e cubra com a massa que foi tirada, arrumando por igual. Passe parte do chantilly nas beiradas do bolo e coloque a tampa da massa. Leve à geladeira por 1 hora, retire e desenforme. Cubra com o chantilly restante e com o coco ralado. Decore com morangos e sirva.

BOLO CREMOSO

Rendimento: 20 porções

Tempo de Preparo: 1h (+3h de geladeira)

Ingredientes:

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado

- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate picado
- 1 xícara (chá) de nozes picadas

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente as gemas, o açúcar, o chocolate em pó, o leite, a farinha de trigo e o fermento em pó. Coloque em uma fôrma retangular untada e enfarinhada. Misture os ingredientes da cobertura e espalhe por cima da massa. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos. Retire do forno e deixe amornar. Corte em quadrados e embrulhe em papel-alumínio. Leve à geladeira até a hora de servir.

BOLO DE ABACAXI

Rendimento: 15 porções

Tempo de Preparo: 1h30 (+2h de geladeira)

Ingredientes:

- 7 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- 1 lata de abacaxi em calda
- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de maisena
- 2 colheres (sopa) de essência de baunilha
- 3 claras
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 100g de coco ralado
- Chantilly para acompanhar
- Margarina e farinha de trigo para untar

Modo de Preparo:

Bata 7 claras em ponto de neve firme, junte as gemas e as 2 xícaras (chá) de

açúcar, batendo bem até obter um creme liso. Acrescente a xícara (chá) de suco de laranja, a farinha de trigo e o fermento em pó, misturando até ficar uma massa homogênea. Coloque a massa em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve para assar em forno alto, preaquecido, por 30 minutos, ou até que, ao enfiar um palito, este saia limpo. Retire do forno, regue o bolo ainda quente com a calda do abacaxi e reserve. Em uma panela, coloque o litro de leite, o leite condensado e a maisena. Cozinhe até virar um mingau consistente, mexendo sempre para não deixar empelotar. Retire do fogo e junte a essência de baunilha, misturando bem. Coloque o creme sobre o bolo e alise com a ajuda de uma espátula ou faca. Pique os abacaxis em pedaços pequenos e distribua por cima do creme. Bata as 3 claras em neve bem firme, acrescente as 3 colheres (sopa) de açúcar e continue batendo até virar um suspiro. Junte o creme de leite sem soro e misture bem. Espalhe por cima do abacaxi e salpique o coco ralado. Leve para gelar por aproximadamente 2 horas. Sirva acompanhado de chantilly.



Foto: Stela Honda Produção; Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

Bolo de iogurte

🕒 10 porções 🕒 1h (+2h geladeira)

Ingredientes:

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 xícara (chá) de iogurte natural
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Cobertura:

- 1 xícara (chá) de iogurte natural
- 1 lata de leite condensado

Modo de Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar, o chocolate em pó, o iogurte, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. No liquidificador, bata os ingredientes da cobertura, retire o bolo do forno e despeje a mistura do liquidificador. Leve à geladeira por 2 horas. Retire, desenforme, corte em fatias e embrulhe em papel-alumínio. Conserve na geladeira até a hora de servir.



Foto: Marcelo Breyne Produção: Denise Costa/Cecilia Salomão

Bolo gelado de doce de leite

🕒 12 porções 🕒 1h30 (+1h geladeira)

Ingredientes:

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1 lata de creme de leite
- 200g de coco queimado ralado

Modo de Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, bata as gemas e o açúcar. Misture o leite com a farinha de trigo e o fermento e acrescente ao creme de gemas. Adicione delicadamente as claras em neve reservadas, coloque a massa em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno alto, preaquecido, por 30 minutos. Desenforme e reserve. Para a cobertura, cozinhe o leite condensado na panela de pressão por 30 minutos. Quando esfriar, despeje no liquidificador, acrescente o leite, o creme de leite e bata bem até ficar homogêneo. Espalhe sobre o bolo, polvilhe o coco queimado e leve à geladeira por 1 hora. Retire e sirva.

BOLO DE RICOTA

Rendimento: 10 porções

Tempo de Preparo: 1h (+2h de geladeira)

Ingredientes:

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio:

- 1 xícara (chá) de geléia de morango

Cobertura:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de ricota fresca peneirada
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Misture as gemas, o açúcar, a farinha, o fermento e, por último, as claras reservadas, mexendo delicadamente. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos. Retire,

desenforme, espere esfriar e corte ao meio na horizontal. Para a cobertura, misture todos os ingredientes. Espalhe a geléia em uma das partes da massa e cubra com a outra. Passe a cobertura de ricota por cima, deixe gelar por 2 horas e sirva.

BOLO MORENINHO

Rendimento: 15 porções

Tempo de Preparo: 50min (+1h de geladeira)

Ingredientes:

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 pitada de sal
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura:

- 1 vidro de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em uma tigela, misture os ingredientes restantes, junte as claras reservadas e despeje em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire e despeje o leite de coco. Em uma panela, leve ao fogo os ingredientes restantes da cobertura e cozinhe até soltar do fundo da panela. Cubra o bolo, deixe esfriar e leve à geladeira por 1 hora.

BOLO AMENDOLITO

Rendimento: 30 unidades

Tempo de Preparo: 1h30 (+2h de geladeira)

Ingredientes:

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Margarina e farinha para untar

Cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1 vidro de leite de coco
- 1 pote de pasta de amendoim (tipo Amendocrem®)
- 1 xícara (chá) de amendoim sem pele triturado

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve. Junte as gemas, o açúcar, a maisena, o leite, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque a massa em uma fôrma, untada e enfarinhada, e leve ao forno, preaquecido, por cerca de 30 minutos ou até que, enfiando um palito, ele saia limpo. No liquidificador, bata o leite com o leite condensado, o leite de coco e a pasta de amendoim até ficar homogêneo. Retire o bolo do forno e, ainda quente, despeje sobre ele a mistura do liquidificador. Salpique o amendoim triturado e leve à geladeira por 2 horas. Depois, corte o bolo em quadradinhos e embrulhe-os em papel-alumínio. Conserve na geladeira até a hora de servir.

Foto: Stela Handa Produção: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos



Bolo de goiabada

30 unidades 1h (+2h geladeira)

Ingredientes:

- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de goiabada em cubos
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda:

- 2 xícaras (chá) de leite

- 1/2 xícara (chá) de goiabada cremosa

Cobertura:

- 2 xícaras (chá) de goiabada cremosa

Modo de Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente as gemas, o açúcar, a maisena, o leite, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Misture a goiabada na massa sem bater, coloque em uma fôrma para bolo inglês untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Bata o leite com a goiabada, retire o bolo do forno e regue com essa mistura. Espalhe a goiabada da cobertura sobre o bolo. Deixe esfriar, corte em fatias, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 2 horas.



Foto: Stela Hamada Produção; Resa Klosser/Zulmira Fátima dos Santos

Bolo ao rum com calda

🍷 10 porções 🕒 1h (+2h geladeira)

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 ovos
- 15g de fermento biológico fresco
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chantilly e frutas de sua preferência para decorar

Calda:

- 1 xícara (chá) de água
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar

- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1/2 xícara (chá) de rum

Modo de Preparo: No liquidificador, bata os ingredientes da massa. Coloque em uma fôrma de buraco no meio untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. Em uma panela, leve ao fogo a água, o açúcar e deixe ferver por 5 minutos. Adicione o suco, o rum e misture bem. Retire o bolo do forno e despeje a calda por cima. Leve à geladeira por 2 horas. Desenforme, decore com chantilly e frutas a gosto.

BOLO TROPICAL

Rendimento: 8 porções

Tempo de Preparo: 1h (+3h de geladeira)

Ingredientes:

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá
- 1 xícara (chá) de maisena
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 4 colheres (sopa) de água
- 1 lata de pêssegos em calda escorridos
- 4 xícaras (chá) de chantilly (comprado pronto)
- Margarina e farinha de trigo para untar

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve e acrescente as gemas sem parar de bater.

Adicione o açúcar, 1 xícara (chá) de suco de maracujá, a maisena, a farinha e o fermento. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até que, ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, desenforme e deixe esfriar. Separadamente, hidrate a gelatina na água, dissolva em banho-maria e misture o suco de maracujá restante. Acrescente os pêssegos e o chantilly, misturando delicadamente. Despeje sobre a massa de bolo e leve à geladeira por 3 horas.

BOLO DE PÊRA

Rendimento: 12 porções

Tempo de Preparo: 2h (+2h de geladeira)

Ingredientes:

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar

- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio:

- 6 peras médias
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1 lata de creme de leite

Calda:

- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 4 colheres (sopa) de vinho branco
- 1 xícara (chá) de água
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de maisena

Modo de Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve e junte as gemas, até obter uma mistura fofa. Adicione o açúcar e a água. Peneire a farinha, o fermento, a canela e junte à mistura de açúcar. Mexa delicadamente. Despeje em uma fôrma de fundo removível untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 20 minutos ou até estar no ponto. Retire do forno e reserve. Rale as peras, coloque em uma panela e acrescente o suco de limão, o açúcar e a maisena. Leve ao fogo até engrossar, mexendo de vez em quando. Retire do fogo e adicione o creme de leite, misturando bem. Reserve. Para a calda, em uma panela, misture todos os ingredientes. Leve ao fogo, mexendo sempre, por 5 minutos ou até engrossar. Corte o bolo ao meio, recheie com o creme de peras e cubra com a outra parte do bolo. Espalhe a calda e leve à geladeira por 2 horas.

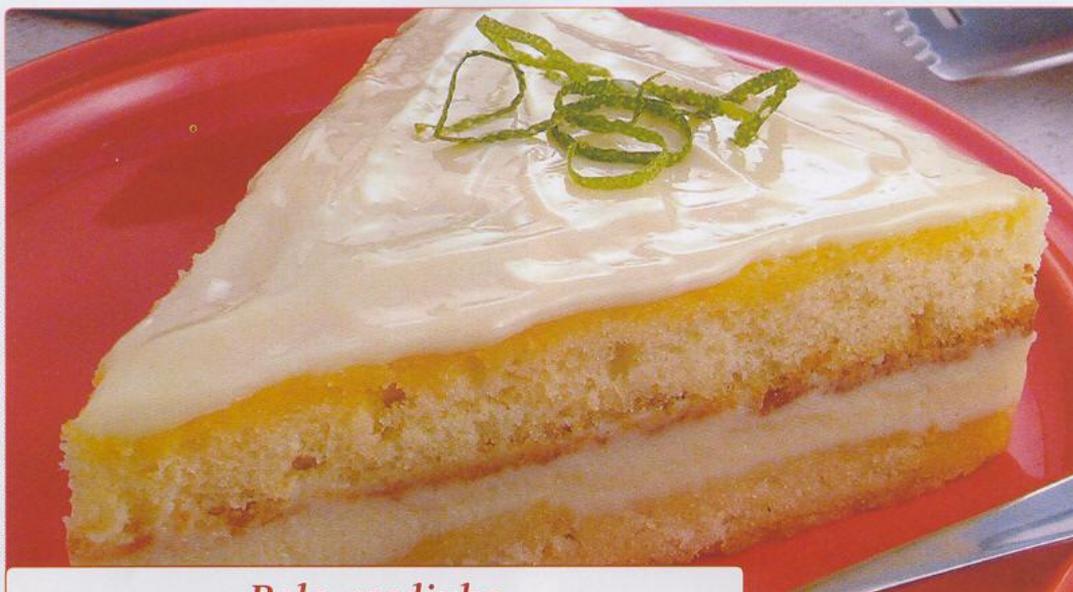


Foto: Stela Handa Produção: Rosa Kleser/Zumaira Fátima dos Santos

Bolo azedinho

🕒 8 porções 🕒 1h (+2h geladeira)

Ingredientes:

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de suco de laranja
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Raspas de casca de limão para decorar
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura e Recheio:

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 lata de suco de limão (use a lata de leite de condensado vazia para medir)

Modo de Preparo: Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente as gemas, o açúcar, 1 xícara (chá) do suco, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos ou até estar no ponto. Retire do forno e umedeça com o suco restante. Deixe esfriar. Misture à parte os ingredientes da cobertura. Desenforme o bolo e corte ao meio na horizontal. Espalhe 1/3 da cobertura sobre uma das partes e cubra com a outra metade da massa. Espalhe o restante da cobertura em cima e na lateral do bolo. Leve à geladeira por 2 horas. Decore com raspas de limão e sirva.

Fica proibida a reprodução parcial ou total de qualquer texto ou foto deste produto sem autorização prévia dos responsáveis pela publicação.

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS A



DIRETORIA

Presidente: João Carlos de Almeida
 Diretor Executivo: Pedro José Chiquito
REDAÇÃO/Baurão: Rua Gustavo Maciel, 19-26,
 CEP 17012-110, Baurão, SP. Correspondência:
 Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Baurão, SP
 Fone (014) 3235-3878, Fax (014) 3235-3879
Sucursal/São Paulo: Rua Major Quedinho, 111,
 19º andar, sala 1.901, Centro, CEP 01050-030,
 São Paulo, SP. Fone/Fax (011) 3217-2900
Sucursal/Rio de Janeiro: Rua Visconde de Pirajá,
 414, sala 1.313, Ipanema, CEP 22410-000, Rio de
 Janeiro, RJ. Fone/Fax (021) 2267-6724
MARKETING/ E-mail: marketing@astral.com.br



ATENDIMENTO AO LEITOR
(014) 3235-3881

Horário de atendimento: de segunda
 a sexta, das 8h às 12h e das 14h às 18h
E-mail: atendimento@astral.com.br
Caixa Postal: 471, CEP 17001-970, Baurão, SP

Bolos gelados

Doces irresistíveis!
Massas, recheios e
coberturas fáceis de fazer.

Mulher
dia-a-dia
RECEITAS



Bolo danadinho



Bolo de coco gelado



Bolo beldade



Bolo de iogurte



Bolo gelado



Bolo caixa de frutas