



"Amiguinha, vou te ensinar os meus segredinhos para o bolo sempre dar certo!"

Bolos da Vovó Palmirinha



Delicias da Vovó Palmirinha
Ano 7, nº 34 - 2017

ISSN 2237-2156



R\$ 11,00

Para o lanche da tarde!



Bolo de doce de leite

É de liquidificador!



Bolo de fubá cremoso

Com leite em pó



Bolo em camadas da Vovó

Muito fofinho!



Bolo de limão

58 RECEITAS

TODAS COM FOTOS!



Bolo de amora
Massa de baunilha

• Bolo salgado em 3 versões • Bolo no palito para vender e lucrar

Não dá para resistir!



Todo mundo aqui em casa adora quando eu faço bolo. Só aquele cheirinho do bolo assando já dá água na boca, não é mesmo, amiguinha? Por isso, para esta edição, eu selecionei as minhas receitinhas mais gostosas para você fazer para sua família. São bolos fofinhos, molhadinhos, com e sem recheio, mas todos igualmente saborosos. Dá para testar um a cada dia e ter sempre uma surpresa nova na mesa do café ou do lanche. Também ensino três versões de bolo salgado para você fazer com ingredientes que geralmente se tem em casa. Todos vão adorar, com certeza. E, para quem está querendo uma receitinha para gerar uma renda extra, o bolo no palito é uma ótima alternativa. Eu explico direitinho como se faz e, com a criatividade da minha amiguinha, certamente, seus bolinhos ficarão lindos e deliciosos. Aposto que suas clientes vão querer encomendar e comprovar. Não deixe também de conferir, na página 5, minhas diquinhas para seus bolos darem sempre certo. Eu explico os principais erros que podem ocorrer e o que você deve fazer para resolver.

Fotos da Palmirinha: Chico Audi/Cobborador e Fernando Gardinali/Cob Borador. Produção: Michele Harue

Um grande beijo!
Palmirinha Onofre

Fale com a Vovó!

Quer que a sua receita ou o seu recadinho apareça na revista?

Envie para a Palmirinha pelo e-mail

vovopalmirinha@astral.com.br

ou pela Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru-SP.

Não se esqueça de mandar uma foto junto com a receita!



Bolo cremoso de coco
pág. 17

Mais Palmirinha no seu tablet!

Faltou alguma revista na sua coleção? Você agora pode baixar no seu tablet o aplicativo **MagBook Grandes Chefs** e ter à mão as edições anteriores da Vovó mais querida do Brasil! Disponível na **Apple Store** e no **Google Play**.

Índice



Bolos

- 28 Bolo com calda de açúcar mascavo
- 17 Bolo com merengue de morango
- 17 Bolo cremoso de coco
- 14 Bolo cremoso de mandioca
- 15 Bolo de abacaxi
- 18 Bolo de abóbora com coco
- 10 Bolo de amora
- 16 Bolo de banana caramelada
- 24 Bolo de banana com castanha
- 8 Bolo de baunilha com chocolate
- 22 Bolo de baunilha glaceado
- 13 Bolo de cacau
- 13 Bolo de café
- 23 Bolo de caneca
- 18 Bolo de cenoura com chocolate
- 11 Bolo de chocolate
- 14 Bolo de chocolate com calda de café
- 19 Bolo de chocolate com cereja
- 16 Bolo de chocolate com doce de leite
- 27 Bolo de chocolate com musse de maracujá
- 23 Bolo de cidra
- 7 Bolo de doce de leite
- 30 Bolo de doce de leite com chocolate
- 12 Bolo de especiarias
- 20 Bolo de fubá com calda de laranja
- 24 Bolo de fubá cremoso
- 29 Bolo de iogurte com passas
- 13 Bolo de laranja
- 22 Bolo de laranja com calda
- 15 Bolo de laranja e mel
- 23 Bolo de leite condensado sem farinha
- 20 Bolo de leite em pó com beijinho
- 29 Bolo de leite em pó da Vovó
- 11 Bolo de limão
- 28 Bolo de maracujá
- 9 Bolo de maracujá com goiabada
- 21 Bolo de milho aos leites
- 19 Bolo de milho com doce de leite
- 9 Bolo de milho cremoso
- 8 Bolo de morango
- 31 Bolo de uva
- 6 Bolo em camadas da Vovó
- 7 Bolo formigueiro de cenoura
- 25 Bolo gelado com creme de avelã
- 31 Bolo gelado de coco com chocolate
- 25 Bolo mesclado
- 30 Bolo molhadinho de banana
- 26 Bolo olho de sogra
- 31 Bolo-paçoquinha
- 21 Bolo prestígio
- 10 Bolo-pudim
- 26 Bolo romeu e julieta
- 27 Bolo toalha felpuda
- 12 Pão de ló com frutas vermelhas



Cozinhe e lucre

- 32 Bolo no palito



Delícia em 3 versões

- 33 Bolo de milho com frios
- 33 Bolo salgado de brócolis
- 33 Cupcake salgado



Casa e cozinha

- 34 Fôrmãs para bolo: como escolher?



Bolo de fubá com calda de laranja pág. 20



Bolo gelado com creme de avelã pág. 25

Problemas e soluções

Aprenda com a Vovó a contornar erros na hora de fazer seus bolos caseiros

Muitas pessoas têm dificuldades em fazer um bolo caseiro perfeito. Descobrir o que fez o bolo dar errado é o primeiro passo para a solução e tentar novamente. Confira as dicas da Vovó Palmirinha, conheça os erros mais comuns e faça seus bolos sem medo!

PROBLEMA	CAUSAS E SOLUÇÕES
<i>Bolo fica pesado</i>	Isso geralmente ocorre devido a excesso de farinha. Utilize a quantidade indicada na receita, sem encher em excesso a medida. Além disso, misture bem os ingredientes.
<i>Bolo pesado ou seco demais</i>	Margarina, manteiga e óleo são gorduras que devem ser usadas com cuidado. Em excesso, podem deixar a massa pesada. Já em falta, o bolo seco e duro.
<i>Bolo solado ou embatumado</i>	Você pode ter usado pouco fermento ou fermento vencido. Também pode ser ovo de menos, por isso procure comprar sempre ovos grandes. Outra hipótese é ter usado uma fôrma grande demais. Ou ainda você bateu a massa por muito tempo depois de colocar a farinha ou usou farinha em excesso.
<i>Bolo fica com textura grossa</i>	Excesso de açúcar deixa a massa com a textura grossa. Para evitar isso, use açúcares mais finos, como refinado ou mascavo, que dissolvem mais facilmente. Outro truque é bater o açúcar com a manteiga, que resulta em uma massa mais leve e delicada.
<i>Bolo afundou no meio</i>	Algum líquido estava em excesso na receita. Açúcar usado a mais também compromete, pois fica líquido com o calor do forno. Outra possibilidade é que faltaram ingredientes secos. Fermento demais também pode fazer o bolo afundar no meio. Forno com a temperatura alta demais e sem ter sido preaquecido também pode ser uma causa. Além disso, evite abrir o forno antes de 15 minutos de cozimento.
<i>Bolo cresceu só no meio</i>	Temperatura do forno estava muito alta ou a fôrma foi colocada na grade muito afastada da chama.
<i>Bolo com grumos</i>	Para evitar a formação de grumos, o ideal é peneirar ingredientes secos, como farinha de trigo, fermento em pó e chocolate em pó, antes de adicionar à massa.
<i>Bolo derramou no forno</i>	A fôrma utilizada foi pequena demais. Nesse caso, além de derramar massa e sujar o forno, o bolo murchar em seguida e acaba ficando duro, pois perdeu massa.
<i>Bolo murcha depois de assado</i>	Ao retirar o bolo do forno, deixe-o esfriando em cima de uma grade (pode ser na própria grade do forno, mas com ele desligado), longe de correntes de ar e nunca sobre bancadas frias, como pedras de mármore.



Receita de capa

Bolo em camadas da Vovó

Tempo: 1h20 • Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 3 ovos (gemas e claras separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Morangos inteiros para decorar

- Leite em pó para polvilhar
- Recheio**
- 3 xícaras (chá) de leite em pó
- 2 xícaras (chá) de leite condensado
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 2 caixas de morangos fatiados (600g)

Preparo:

Na batedeira, em uma tigela, bata as gemas, o açúcar e a manteiga até ficar fofo. Alterne o leite e a farinha, batendo para

misturar. Adicione o fermento e bata rapidamente. Retire da batedeira, junte as claras batidas em neve e misture delicadamente com uma colher. Transfira para uma fôrma de 22cm de diâmetro funda untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar e desmoldar. Corte o bolo em 3 partes, na horizontal, e reserve. Para o recheio, leve uma panela ao fogo médio com o leite em pó, o

leite condensado e a manteiga, mexendo até engrossar e ficar homogêneo. Desligue e deixe esfriar. Em um prato de servir, coloque um disco de massa, espalhe 1/3 do recheio reservado e metade dos morangos fatiados. Coloque outro disco de massa, espalhe mais 1/3 do recheio e o morango fatiado restante. Cubra com o último disco de massa e, por cima, faça uma camada com o recheio restante. Decore com morangos inteiros, polvilhe com leite em pó e sirva.

Bolo formigueiro de cenoura

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 3 cenouras picadas
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1/4 de xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- 1 xícara (chá) de chocolate granulado
- Óleo e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado para polvilhar

Cobertura

- 250g de chocolate meio amargo picado
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)
- 2 colheres (sopa) de licor de chocolate

Preparo:

No liquidificador, bata a cenoura, os ovos, o óleo, o leite e o açúcar até ficar homogêneo. Transfira para uma vasilha, adicione a farinha, o fermento, o coco, o granulado e misture com uma colher. Despeje em uma



fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos. Retire e deixe amornar. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-

-maria e misture com o creme de leite e o licor até ficar homogêneo. Espalhe sobre o bolo, polvilhe com granulado, corte em pedaços e sirva.

Bolo de doce de leite

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 e 2/3 de xícara (chá) de doce de leite cremoso
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1/2 xícara (chá) de amendoim sem pele torrado e triturado para polvilhar

Cobertura

- 1 xícara (chá) de doce de leite cremoso
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o doce de leite, o açúcar, a manteiga e o creme de leite até obter um creme homogêneo. Transfira para uma tigela e misture a farinha peneirada e o fermento com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de



diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Espere esfriar e desenforme.

Para a cobertura, misture o doce de leite com o creme de leite e cubra o bolo. Polvilhe com o amendoim e sirva.

Bolo de baunilha e chocolate

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 1 xícara (chá) de achocolatado
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de leite

Preparo:

Na batedeira, bata os ovos com o açúcar por 10 minutos ou até dobrar de volume. Adicione a margarina, o leite e bata até ficar homogêneo. Acrescente a farinha peneirada, a essência de baunilha, o fermento e misture com uma colher. Separe 1 xícara (chá) da massa e misture com o chocolate

em pó. Despeje a massa de chocolate em uma fôrma de bolo inglês grande untada e enfarinhada. Coloque a massa de baunilha por cima e com um palito faça movimentos para mesclar as massas levemente. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35

minutos ou até dourar levemente. Retire e deixe esfriar. Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo baixo os ingredientes até dissolver por completo, levantar fervura e engrossar levemente. Desenforme o bolo, cubra com a calda e sirva.



Bolo de morango

Tempo: 1h30 • Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de mistura em pó para leite sabor morango
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Manteiga e farinha de trigo para untar
- 10 morangos cortados ao meio para decorar

Cobertura

- 1 caixa de morangos picados (300g)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- Suco de 1 limão

Preparo:

No liquidificador, bata a água, a mistura para leite sabor morango, a manteiga, os ovos e o açúcar até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Retire

e deixe esfriar. Para a cobertura, em uma panela, misture o morango, o açúcar e o suco de limão. Leve ao fogo baixo e deixe levantar fervura. Cozinhe por 5 minutos e

deixe esfriar. Desenforme o bolo, cubra com metade da cobertura, arrume os morangos cortados ao meio sobre o bolo e cubra com a cobertura restante. Sirva.





Bolo de milho cremoso

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 6 espigas de milho
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de flocos de milho pré-cozidos
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 4 espigas de milho
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga

Preparo:

Corte o milho rente da espiga, transfira para o liquidificador e bata com o leite, a margarina e os ovos por 3 minutos. Despeje em uma tigela, adicione o açúcar, os flocos de milho, a farinha, o fermento e misture com uma colher

até ficar homogêneo. Coloque em uma forma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 40 minutos. Retire do forno, deixe amornar e desenforme. Para a cobertura, com uma faca afiada, retire os grãos das espigas e bata no liquidificador com o leite. Coe em uma peneira e transfira o líquido para uma panela. Junte o leite condensado, a manteiga e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar e desgrudar do fundo da panela. Deixe esfriar, espalhe sobre o bolo e sirva.

Bolo de maracujá com goiabada

Tempo: 1h • Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

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

Cobertura

- 1 e 1/2 xícara (chá) de goiabada em cubos
- 1/2 xícara (chá) de água

Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas com o açúcar e a margarina até formar um creme esbranquiçado. Acrescente a polpa de maracujá, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Acrescente as claras em neve, misturando delicadamente. Colo-



que em uma fôrma de 25cm x 30cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe es-

friar. Para a cobertura, em uma panela, leve os ingredientes ao fogo médio, mexendo até que a goiabada derreta por completo. Espalhe sobre o bolo e sirva.

Bolo-pudim

Tempo: 1h40 (+4h de geladeira)
Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

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

Pudim

- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 4 ovos
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

Calda

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

Preparo:

Para a calda, em uma panela, leve o açúcar e a água ao fogo médio até formar uma calda dourada. Espalhe em uma fôrma de buraco no meio de 30cm de diâmetro e

deixe esfriar. Bata no liquidificador a cenoura, os ovos, o óleo, o açúcar, a farinha e o fermento. Coloque na fôrma sobre a calda. Bata os ingredientes do pudim no liquidificador e despeje com cuidado sobre

a massa do bolo. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, em banho-maria, por 1 hora ou até que ao enfiar um palito, saia limpo. Deixe esfriar e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme e sirva.



Bolo de amora

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (chá) de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 3 xícaras (chá) de amora fresca picada
- 1 xícara (chá) de açúcar
- Suco de 1/2 limão

Preparo:

Na batedeira, bata os ovos e o açúcar por 10 minutos ou até dobrar de volume. Adicione a margarina, o leite e bata até homogeneizar. Acrescente a farinha peneirada, a essência de baunilha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente. Deixe

esfriar. Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo baixo os ingredientes por 10 minutos ou até a amora se desmanchar le-

vemente e engrossar a calda. Deixe esfriar, faça furos no bolo com um palito e espalhe sobre ele. Corte em quadrados e sirva.





Bolo de limão

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de água
- Suco de 2 limões
- 1 envelope de gelatina em pó sabor limão
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Manteiga e farinha de trigo para untar
- Raspas de casca de limão para polvilhar

Cobertura

- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão

Preparo:

Bata na batedeira a manteiga e o açúcar até ficar cremoso. Acrescente os ovos, a água e o suco, sem parar de bater. Acrescente a gelatina em pó, a farinha, o amido de milho e o fermento, aos poucos, batendo para misturar. Despeje em uma fôrma de bolo inglês grande untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e desenforme. Para a cobertura, misture o leite condensado com o suco de limão. Espalhe sobre o bolo, polvilhe com raspas e sirva.

Bolo de chocolate

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 5 ovos
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de mel
- 1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Cerejas em calda escorridas para decorar

Cobertura

- 250g de chocolate meio amargo picado
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Preparo:

Bata na batedeira os ovos até dobrar de volume. Adicione o chocolate em pó, o açúcar, o mel, a manteiga, o leite, a farinha e bata por 2 minutos ou até misturar. Acrescente o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada



e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos. Espere amornar e desenforme. Para a cobertura,

derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite. Espalhe sobre o bolo, decore com cerejas e sirva.

Bolo de especiarias

Tempo: 1h10 • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de melado de cana
- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de iogurte natural
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 colher (café) de gengibre em pó
- 1 pitada de noz-moscada ralada
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Óleo para untar
- Canela em pó para polvilhar

Calda

- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (café) de canela em pó
- 1 colher (sopa) de melado de cana

Cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de creme de leite



Preparo:

Bata no liquidificador os ovos, a manteiga, o açúcar, o açúcar mascavo, o melado, a farinha de rosca, o leite e o iogurte por 2 minutos. Transfira para uma tigela, adicione a canela, o gengibre, a noz-moscada, a farinha, o fermento e misture. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro decorada de silicone untada. Leve ao forno

médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire e desenforme depois de morno. Faça furos no bolo com um palito de dentes. Misture os ingredientes da calda e regue o bolo. Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo médio o açúcar mascavo e a manteiga até dissolver. Junte o creme de leite, deixe ferver e desligue o fogo. Espalhe sobre o bolo e sirva.

Pão de ló com frutas vermelhas

Tempo: 50min • Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

- 6 ovos
- 1 colher (sopa) de manteiga derretida
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (café) de fermento em pó químico
- Manteiga e farinha de trigo para untar
- 2 xícaras (chá) de frutas vermelhas picadas para decorar

Cobertura

- 1/2 xícara (chá) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Preparo:

Bata na batedeira os ovos até ficar aerado. Adicione a manteiga, o açúcar e a farinha de trigo, aos poucos, batendo sempre até ficar homogêneo. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de bolo inglês de 27cm x 12cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 25 minutos ou até firmar e dourar. Retire, deixe amornar e desenforme. Para a cobertura, leve ao fogo



médio o leite condensado com a manteiga até engrossar levemente. Junte o creme de

leite e misture bem. Espalhe sobre o bolo, decore com as frutas vermelhas e sirva.



Bolo de cacau

Tempo: 40min • Rendimento: 12 porções

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água fervente
- 1 xícara (chá) de chocolate meio amargo derretido
- 1 xícara (chá) de óleo
- 5 ovos
- 1 colher (sopa) de licor de cacau
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 200g de chocolate meio amargo derretido

- 1 xícara (chá) de chocolate granulado

Preparo:

No liquidificador, bata o açúcar, a água fervente, o chocolate, o óleo, os ovos e o licor. Retire e misture em uma tigela com a farinha e o fermento. Despeje em uma fôrma de 30cm x 22cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, cubra com o chocolate derretido e polvilhe com o granulado. Corte em pedaços e sirva em seguida.



Bolo de laranja

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 4 ovos (gemas e claras separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de fécula de batata
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de laranja
- Óleo e farinha de trigo para untar
- Raspas de casca de laranja para decorar

Calda

- 1/2 xícara (chá) de refrigerante de guaraná
- 1/2 xícara (chá) de suco de laranja

Preparo:

Bata as gemas com o açúcar na batedeira por 5 minutos ou até dobrar de volume. Adicione o suco, o óleo, a farinha, a fécula peneiradas e bata somente para misturar. Acrescente o fermento, as raspas, as claras batidas em neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma forma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme. Para a calda, misture os ingredientes e regue o bolo. Decore com raspas de laranja e sirva.



Bolo de café

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo com fermento
- 1 e 1/2 xícara (chá) de café coado
- 3 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (café) de canela em pó

Preparo:

Coloque a farinha em uma tigela. No liquidificador, bata o café, o leite em pó, a margarina, os ovos, o açúcar e despeje sobre a farinha. Misture com um batedor e coloque em uma fôrma de buraco no meio de 20cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno e desenforme. Em uma panela, em fogo médio, cozinhe os ingredientes da cobertura por 3 minutos. Espalhe sobre o bolo e sirva.

Bolo de chocolate com calda de café

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de cacau em pó
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de iogurte natural
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Grãos de café para decorar

Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de manteiga

Preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o chocolate em pó, o cacau, a água, o óleo e o iogurte até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela, adicione a farinha e o fermento,

misturando com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Retire, deixe amornar e desenforme. Para a

calda, leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o café solúvel e a manteiga, mexendo até formar uma calda não muito grossa. Desligue, deixe amornar e espalhe sobre o bolo. Decore com grãos de café e sirva.



Bolo cremoso de mandioca

Tempo: 1h10 • Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de mandioca crua ralada
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de coco ralado grosso
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de coco fresco ralado
- 1 xícara (chá) de água

Preparo:

Bata no liquidificador a mandioca, o açúcar, o leite, o leite de coco, os ovos e a manteiga até ficar homogêneo. Despeje em uma vasilha, adicione a farinha, o coco, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos ou até

dourar. Retire, deixe amornar e desenforme. Para a cobertura, leve uma panela ao fogo médio com o açúcar até dissolver e ficar

levemente dourado. Junte o coco, a água e cozinhe até formar uma calda. Despeje sobre o bolo e sirva em seguida.





Bolo de laranja e mel

Tempo: 1h10 • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 xícara (chá) de iogurte natural
- 1/2 xícara (chá) de mel
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (café) de canela em pó

- 1 colher (café) de cravo-da-índia em pó
- 1 colher (café) de noz-moscada ralada
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- Suco de 1 limão

Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, os açúcares, a

manteiga, o suco de laranja, o iogurte e o mel. Em uma tigela, misture a farinha, o chocolate, a canela, o cravo, a noz-moscada e o fermento. Despeje os ingredientes do liquidificador e misture com um batedor de arame até ficar homogêneo. Transfira para uma fôrma de bolo inglês grande untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire, deixe esfriar e desenforme. Misture os ingredientes da calda, espalhe sobre o bolo e sirva.

Bolo de abacaxi

Tempo: 1h30 • Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de leite quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Cerejas em calda escorridas para decorar

Caramelo

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 lata de abacaxi em calda escorrido

Preparo:

Em uma panela, misture o açúcar e a água do caramelo e leve ao fogo baixo até formar uma calda dourada. Espalhe em uma forma de 30cm de diâmetro. Deixe amornar e sobre o caramelo arrume as fatias de abacaxi. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, o açúcar e o óleo. Adicione a farinha, o amido, o leite e bata novamente para misturar. Junte o fermento, as claras em neve e misture



delicadamente com uma colher. Despeje sobre o abacaxi caramelizado e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por

30 minutos ou até dourar. Deixe amornar e desenforme. Decore o centro de cada fatia de abacaxi com uma cereja e sirva

Bolo de chocolate com doce de leite

Tempo: 1h20 (+2h de geladeira)
Rendimento: 12 porções

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de leite morno
- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de cereal de chocolate para polvilhar

Calda

- 2 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó

Recheio

- 2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Cobertura

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



Preparo:

No liquidificador, bata o leite, os ovos, a manteiga, o açúcar e o chocolate. Transfira para uma tigela e misture a farinha até ficar homogêneo. Junte o fermento e mexa delicadamente. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Espere amornar, desenforme, corte ao meio, na horizontal, e reserve. Em uma panela, coloque os ingredientes da calda e leve ao fogo baixo por 15 minutos ou até formar uma calda, mexendo de vez em quando. Retire

do fogo, deixe amornar e reserve. Coloque uma parte do bolo em uma travessa e regue com metade da calda. Misture o doce de leite com a essência e espalhe sobre o bolo. Coloque a outra metade da massa e regue com o restante da calda. Leve à geladeira por 1 hora. Para a cobertura, em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga, o chocolate em pó e leve ao fogo médio, mexendo até desgrudar do fundo da panela. Deixe amornar e misture o creme de leite. Cubra o bolo e polvilhe com o cereal. Leve à geladeira por mais 1 hora antes de servir.

Bolo de banana caramelada

Tempo: 1h20 • Rendimento: 12 porções

Ingredientes:

- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2/3 de xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
- Canela em pau para decorar

Caramelo

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 bananas-nanicas maduras fatiadas no comprimento

Preparo:

Despeje o açúcar em uma fôrma de 22cm de diâmetro e leve ao fogo médio, mexendo com uma colher até obter um caramelo dourado. Gire a fôrma para espalhar o caramelo por igual e arrume as fatias de banana por cima. Bata no liquidificador os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e a farinha até ficar homogêneo. Acrescente o fermento e misture com uma colher. Despeje na fôrma sobre a banana caramelizada e leve



ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um

palito, ele saia limpo. Desenforme morno, decore com canela e sirva.

Bolo com merengue de morango

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

Ingredientes:

- 3 ovos (gemas e claras separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de fécula de batata
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de morango picado
- 1/2 xícara (chá) de geleia de morango
- Morangos inteiros para decorar

Merengue

- 3/4 de xícara (chá) de açúcar
- 1/4 de xícara (chá) de água
- 3 claras

Preparo:

Bata as gemas com o açúcar e a manteiga na batedeira por 5 minutos ou até dobrar de volume. Adicione o leite intercalando com a fécula e a farinha, batendo até homogeneizar. Acrescente o fermento, as claras batidas em



neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme. Prepare uma calda para o merengue, dissolvendo o açúcar na água e despeje em uma panela. Leve ao fogo baixo, sem mexer, por 12 minutos ou até obter uma calda em ponto de fio. Para testar, mergulhe uma colher na calda e levante. Deverá formar um fio sem

quebrar. Bata as claras em ponto de neve na batedeira e adicione a calda em fio, sem parar de bater, até esfriar. Corte o bolo ao meio, na horizontal, e regue com metade do leite condensado. Espalhe os morangos picados, cubra com a outra massa e regue novamente com o leite condensado restante. Cubra o bolo com o merengue, usando uma espátula. Em seguida, coloque a geleia com uma colher, fazendo desenhos de ondas. Decore com morangos inteiros e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Bolo cremoso de coco

Tempo: 1h • Rendimento: 18 porções

Ingredientes:

- 150g de cream cheese
- 1 e 1/4 de xícara (chá) de margarina
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de coco ralado
- 1/2 xícara (chá) de leite de coco
- 6 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado

Preparo:

Bata no liquidificador o cream cheese, a margarina, o açúcar, o coco, o leite de coco e os ovos. Transfira para uma tigela, e misture a farinha e o fermento até ficar homogêneo. Coloque em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C) preaquecido, por 40 minutos ou até crescer e dourar. Desenforme ainda morno. Misture os ingredientes da calda e cubra todo o bolo. Deixe esfriar completamente e sirva.





Bolo de cenoura com chocolate

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 3 cenouras em pedaços
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 1/2 xícara (chá) de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Preparo:

No liquidificador, bata a cenoura, o óleo, os ovos e o açúcar até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe amornar e desenforme. Para a cobertura, em uma panela, leve o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó ao fogo médio, mexendo até engrossar. Desligue, adicione o creme de leite e misture. Espalhe sobre o bolo e sirva.

Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia/Colaborador Produção: Lívia Badjan - Jobz Fotografia/Objetos: Acervo de Produção

Bolo de abóbora com coco

Tempo: 1h • Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de abóbora cozida e amassada
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1/2 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1/2 xícara (chá) de coco ralado
- 1/2 xícara (chá) de água

Preparo:

Na batedeira, bata as claras até ficar em ponto de neve. Reserve. Ainda na batedeira, em outra vasilha, bata as gemas com a margarina e o açúcar até ficar cremoso. Adicione o leite, a abóbora



e bata bem. Acrescente a farinha, o amido, o coco, o fermento e bata até ficar homogêneo. Junte as claras em neve e misture levemente com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada

e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos. Retire, deixe esfriar e desenforme. Para a calda, leve ao fogo médio os ingredientes até formar uma calda rala. Faça furos no bolo e cubra com a calda. Sirva.

Foto: Stella Handa/Colaboradora Produção: Stella Handa/Maria Olinda Cabral Objeto: Acervo de Produção

Bolo de milho com doce de leite

Tempo: 1h • Rendimento: 12 porções

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de milho verde em conserva escorrido
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de fubá
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1/2 xícara (chá) de doce de leite em cubos
- Farinha de trigo para enfarinhar
- 1/2 xícara (chá) de doce de leite cremoso

Preparo:

Bata no liquidificador o milho, o leite, os ovos, o óleo e o açúcar até ficar homogêneo. Despeje em uma vasilha, acrescente o fubá, a farinha e o fermento peneirados e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Polvilhe os cubos de doce de leite com farinha e espalhe sobre a massa. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e espalhe o doce de leite com uma espátula por cima. Corte em pedaços e sirva.

Bolo de chocolate com cereja

Tempo: 40min • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado e cerejas em calda escorridas para decorar

Cobertura

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

Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, a açúcar, a manteiga, o chocolate, a farinha e o fermento até ficar cremoso. Despeje em uma fôrma de 30cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30

minutos. Para a cobertura, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga. Cozinhe mexendo até formar um brigadeiro mole. Desenforme o bolo, espalhe a cobertura de brigadeiro, decore com granulado e cerejas. Sirva.



Dica da Palmirinha



"Amiguinha, se desejar, adicione 1 xícara (chá) de cerejas em calda picadas à massa. Fica uma delícia!"



Bolo de leite em pó com beijinho

Tempo: 1h20 • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 3 ovos (gemas e claras separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2/3 de xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de leite em pó
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 50g de coco ralado para polvilhar

Cobertura

- 1 lata de doce tipo beijinho
- 1 xícara (chá) de creme de leite

Preparo:

Bata na batedeira as gemas com o açúcar por 10 minutos ou até dobrar de volume. Adicione o óleo, a água, o leite em pó e bata somente para misturar. Acrescente a farinha peneirada com o fermento e misture com uma colher. Bata as claras em ponto de neve na batedeira ou com batedor manual e misture delicadamente ao creme anterior. Despeje em uma fôrma de 30cm X 22cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme. Para a cobertura, misture o beijinho com o creme de leite e espalhe sobre o bolo com uma espátula. Decore com o coco ralado e sirva.

Dica da Palmirinha



"Se quiser um bolo mais úmido, regue com leite de coco levemente adoçado antes de espalhar a cobertura."

Bolo de fubá com calda de laranja

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) fermento em pó químico
- Manteiga e farinha de trigo para untar
- Raspas de casca de laranja para decorar

Calda

- 2/3 de xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Preparo:

No liquidificador, bata o leite, os ovos, o açúcar, o óleo e o fubá até ficar homogêneo. Transfira pra uma vasilha, adicione a farinha, o fermento



e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire, espere amornar e desenforme.

Para a calda, leve ao fogo médio o açúcar, o suco de laranja e a manteiga, mexendo de vez em quando, até formar uma calda rala. Desligue e misture com o creme de leite. Cubra o bolo com a calda, polvilhe com raspas e sirva.



Bolo de milho aos leites

Tempo: 1h • Rendimento: 15 porções

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de farinha de milho
- 3 xícaras (chá) de leite
- 3 ovos
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite de coco

Preparo:

Bata no liquidificador a farinha de milho e o leite por 2 minutos. Adicione os ovos, a manteiga, a farinha, o açúcar e bata até ficar homogêneo. Acrescente o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 50 minutos ou até dourar. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado e o leite de coco até levantar fervura e desligue. Faça furos no bolo com um palito e regue com a calda ainda quente. Deixe esfriar e sirva em pedaços.

Bolo prestígio

Tempo: 1h30 (+2h de geladeira)
Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 4 ovos (gemas e claras separadas)
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de leite
- 1/3 de xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2/3 de xícara (chá) de chocolate em pó
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Coco ralado e raspas de chocolate para decorar

Recheio

- 2 xícaras (chá) de leite condensado
- 200g de coco ralado
- 3 colheres (sopa) de manteiga

Cobertura

- 250g de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de creme de leite

Preparo:

No liquidificador, bata as gemas, o leite, o óleo, o açúcar e o chocolate em pó até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela, junte a farinha, o fermento



e misture. Acrescente as claras batidas em neve e misture delicadamente. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte no meio, na horizontal. Para o recheio, leve os ingredientes ao fogo médio, mexendo até en-

grossar. Desligue e deixe esfriar. Para a cobertura, derreta o chocolate, em banho-maria, e misture o creme de leite. Coloque uma parte da massa em um prato, espalhe o recheio e cubra com a outra massa. Espalhe a cobertura sobre todo o bolo e decore o topo com coco e raspas de chocolate. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



Bolo de baunilha glaceado

Tempo: 50min • Rendimento: 14 porções

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2/3 de xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de margarina sem sal derretida
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Glacê

- 2 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 4 colheres (sopa) de leite

Preparo:

Em uma tigela, misture os ovos, o leite e a margarina. Junte o açúcar e a farinha peneirados, a essência e o fermento. Misture até homogeneizar. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Para o glacê, peneire o açúcar de confeiteiro em uma vasilha, adicione a essência e o leite, aos poucos, até obter textura de mingau grosso. Desenforme o bolo depois de frio e cubra com o glacê. Sirva.

Foto: André Fortes/Cobá barrador. Produção: Te Karim Santana/Aurea Soares. Objetos: Roberto Simões, Tramontina e Oxford

Bolo de laranja com calda

Tempo: 1h15 • Rendimento: 12 porções

Ingredientes:

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 laranjas sem sementes com casca e em pedaços
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Raspas de casca de laranja para decorar

Calda

- 2 xícaras (chá) de suco de laranja
- 3/4 de xícara (chá) de açúcar

Preparo:

Em uma tigela, misture a farinha e o fermento. No liquidificador, bata os ovos, o óleo, as laranjas e o açúcar até ficar bem cremoso. Misture delicadamente com a farinha e o fermento. Transfira para uma



fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele

saia limpo. Misture os ingredientes da calda fria e despeje metade sobre o bolo ainda quente. Espere esfriar, desenforme, despeje a calda restante, decore com raspas e sirva.

Foto: Stela Harada/Handa/Maria Olinda Cabral. Produção: Acorvo de produção. Objetos: Acorvo de produção



Bolo de leite condensado sem farinha

Tempo: • Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 100g de coco ralado
- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Coco ralado para decorar

Preparo:

Na batedeira, bata o coco, o leite condensado, os ovos e o fermento. Despeje em uma fôrma de aro removível de 20cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos. Retire do forno, deixe esfriar e desenforme. Decore com coco e sirva.



Dica da Palmirinha



"Amiguinha, lembre-se de usar canecas que possam ir ao forno!"

Bolo de caneca

Tempo: 1h15 • Rendimento: 3 unidades

Ingredientes:

- 5 ovos pequenos
 - 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
 - 1/2 xícara (chá) de achocolatado
 - 1 xícara (chá) de margarina
 - 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
 - 1/2 xícara (chá) de leite
 - 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
 - Margarina e farinha de trigo para untar
- Chantilly**
- 500ml de creme de leite fresco gelado
 - 5 colheres (sopa) de açúcar

Preparo:

Bata os ovos, o açúcar, o achocolatado, a margarina, a farinha peneirada e o leite no liquidificador até homogeneizar. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em canecas untadas e enfarinhadas com 8cm de diâmetro e capacidade de 250ml faltando 4 dedos para a borda. Coloque em uma fôrma e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 25 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Retire do forno. Bata o creme de leite fresco na batedeira ou batedor manual por 3 minutos ou até começar a encorpar, adicione o açúcar, aos poucos, sem parar de bater e com cuidado para não bater demais e virar manteiga. Decore os bolos nas canecas com o chantilly e sirva.



Bolo de cidra

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 5 ovos (gemas e claras separadas)
- 1/2 colher (café) de sal
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de cidra ralada
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Preparo:

Na batedeira, bata o açúcar, a manteiga e as gemas até obter um creme esbranquiçado. Adicione as claras batidas em neve e o sal, misturando delicadamente, alternando com a farinha e o fermento. Acrescente a cidra ralada e coloque em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Polvilhe com açúcar e sirva.

Bolo de fubá cremoso

Tempo: 45min • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 4 ovos
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 150g de queijo parmesão ralado
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 1 xícara (chá) de goiabada em cubos
- 1/3 de xícara (chá) de água

Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o açúcar, a farinha, a manteiga e o parmesão até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela, adicione o fubá, o fermento e misture. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao

forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar e firmar. Retire e deixe amornar. Para a cobertura, leve

ao fogo baixo a goiabada e a água até dissolver e formar uma calda. Deixe esfriar e espalhe sobre o bolo. Sirva.



Receita de capa

Foto: Rodrigo Moreira - Jôz Fotografia/Colaborador Produção: Lina Badini - Jôz Fotografia - Jôz Fotografia - Jôz Fotografia - Jôz Fotografia - Jôz Fotografia



Dica da Palmirinha

"Esse bolo não contém glúten, sendo ideal para quem é intolerante à substância."

Bolo de banana com castanha

Tempo: 1h • Rendimento: 6 porções

Ingredientes:

- 4 bananas maduras e amassadas
- 2 xícaras (chá) de castanha-do-pará trituradas grosseiramente
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1/2 xícara (chá) óleo vegetal
- 1 colher (sopa) rasa de canela em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de arroz
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de arroz para untar

Preparo:

Amasse as bananas e reserve. Triture as castanhas no liquidificador ou no processador e reserve. Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Em uma tigela, bata as gemas, o açúcar, o óleo, a canela e a farinha de arroz. Acrescente as bananas amassadas, as claras em neve e misture. Adicione a castanha, o fermento e misture. Coloque em uma fôrma de bolo inglês média untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 40 minutos. Sirva decorado como desejar.

Foto: Rodrigo Moreira - Jôz Fotografia/Colaborador Produção: Lina Badini - Jôz Fotografia - Jôz Fotografia - Jôz Fotografia - Jôz Fotografia

Bolo gelado com creme de avelã

Tempo: 1h (+3h de geladeira) • Rendimento: 12 porções

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de água quente
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1/2 xícara (chá) de raspas de chocolate ao leite para decorar

Calda

- 1/2 xícara (chá) de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de creme de avelã
- 1 xícara (chá) de creme de leite

Preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o leite condensado. Adicione a água, o açúcar, o chocolate, a farinha e bata até ficar homogêneo. Acrescente o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 30cm x 22 cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C),

preaquecido, por 40 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar. Para a calda, em uma panela, misture o leite condensado, o leite e o creme de avelã. Leve ao fogo baixo, mexendo até levantar fervura. Junte o

creme de leite e misture. Faça furos no bolo com um palito e regue com metade da calda ainda quente. Deixe esfriar. Regue com o restante da calda, decore com as raspas de chocolate e leve à geladeira por 3 horas antes de servir.



Bolo mesclado

Tempo: 45min • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Açúcar de confeiteiro para polvilhar

Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o óleo, o leite, o açúcar e o fubá até ficar homogêneo. Transfira para uma vasilha e misture a farinha e o fermento. Divida a massa em duas partes e misture o chocolate em pó em uma delas. Despeje as massas às colheradas em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada, mesclando levemente com um garfo. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Retire e deixe amornar. Desenforme e polvilhe com açúcar de confeiteiro. Sirva.



Bolo romeu e julieta

Tempo: 1h • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de queijo parmesão ralado
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de goiabada em cubos
- Farinha de trigo para passar

Cobertura

- 1 xícara (chá) de goiabada picada
- 1/3 de xícara (chá) de água

Creme

- 1 xícara (chá) de requeijão cremoso
- 3 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro

Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo, o açúcar e o parmesão até ficar homogêneo.



Despeje em uma vasilha, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de buraco no meio de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e espalhe os cubos de goiabada passados na farinha por cima. Deixe que afunde sozinha na massa. Leve ao forno médio (180° C),

preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Para a cobertura, leve a goiabada e a água ao fogo médio, mexendo até dissolver e formar uma calda. Reserve. Para o creme, misture o requeijão e o açúcar de confeiteiro. Cubra o bolo com a cobertura e espalhe o creme por cima. Sirva.

Bolo olho de sogra

Tempo: 50min • Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina amolecida
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de ameixas secas sem sementes picadas
- Margarina e farinha de trigo para untar

Cobertura

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3/4 de xícara (chá) de leite

Preparo:

Bata os ovos, o açúcar, a margarina, o leite de coco e o coco na batedeira até ficar cremoso. Adicione a farinha e bata novamente. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada, distribua as ameixas uniformemente sobre a massa e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Para a cobertura,



leve ao fogo baixo o açúcar e derreta até caramelizar. Despeje o leite com cuidado

e ferva até dissolver os torrões de açúcar. Cubra o bolo com a calda e sirva.

Bolo de chocolate com musse de maracujá

Tempo: 1h30 (+3h de geladeira) • Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá levemente adoçado para regar

Musse

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor incolor
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite

Calda

- Polpa de 2 maracujás
- 1/2 xícara (chá) + 3 colheres (sopa) de água
- 5 colheres (sopa) de açúcar



- 1 colher (chá) de amido de milho

Preparo:

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, o óleo, o suco, a farinha e o chocolate até ficar homogêneo. Junte o fermento e misture. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 35 minutos. Retire, deixe esfriar, desenforme e corte ao meio, na horizontal. Para a musse, hidrate a gelatina no suco e leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver. Bata no liquidificador com o leite condensado e o

creme de leite. Leve à geladeira por 1 hora. Para a calda, misture a polpa de maracujá com 1/2 xícara (chá) de água e o açúcar. Despeje em uma panela e leve ao fogo baixo por 10 minutos, mexendo de vez em quando. Dissolva o amido na água restante, despeje na panela e mexa até engrossar. Deixe esfriar. Coloque um disco da massa em um prato grande, regue com metade do suco adoçado e espalhe 1/3 da musse. Coloque o outro disco de massa sobre a musse, regue com o restante do suco adoçado e cubra todo o bolo com a musse restante. Leve à geladeira por 2 horas. Decore com a calda e sirva.

Bolo toalha felpuda

Tempo: 1h • Rendimento: 15 porções

Ingredientes:

- 5 ovos
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 2/3 de xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Manteiga e farinha de trigo para untar

Calda

- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 100g de coco ralado

Preparo:

Bata os ovos e o açúcar na batedeira, em velocidade média, por 10 minutos ou até dobrar de volume. Acrescente a manteiga e bata para misturar. Intercale os leites com a farinha peneirada, sem parar de bater. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 45 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Para a



calda, leve ao fogo médio o leite condensado, o leite e o coco. Desligue assim que levantar

fervura. Regue o bolo com a calda e deixe esfriar. Corte em pedaços e sirva.



Bolo de maracujá

Tempo: 45min • Rendimento: 12 porções

Ingredientes:

- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 4 claras
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 1/2 xícara (chá) de polpa de maracujá
- 2 colheres (sopa) de água
- 1 colher (sopa) de açúcar

Preparo:

Na batedeira, bata a margarina, o mel e o açúcar por 3 minutos. Junte a farinha peneirada, aos poucos, intercalando com o suco de maracujá, e bata por mais 5 minutos. Acrescente as claras batidas em neve, o fermento e misture. Despeje em uma fôrma de 30cm x 22cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, em uma panela, leve ao fogo médio a polpa de maracujá, a água e o açúcar. Deixe ferver por 5 minutos e despeje sobre o bolo ainda quente. Sirva.

Foto: Sula Hamid/Colaboradora Produção: Ana Beatriz/LMA Badan Objetos: Casa do Churrasco

Bolo com calda de açúcar mascavo

Tempo: 1h30 • Rendimento: 20 porções

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de uva-passa preta sem sementes
- 1/2 colher (chá) de cravo-da-índia em pó
- 1/2 colher (chá) de canela em pó
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Calda

- 2 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo

Preparo:

Em uma tigela, misture os ovos, o açúcar, o óleo, a água, a uva-pasa, o cravo, a canela, a farinha e o fermento até ficar homogêneo. Coloque em uma fôrma de 22cm x 30cm



untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Para a calda, em uma panela, misture a água e o

açúcar mascavo. Leve ao fogo baixo e deixe ferver por 10 minutos ou até formar uma calda rala. Retire o bolo do forno, regue com a calda ainda quente, deixe esfriar e sirva.

Foto: Guilherme André de Colabora da Produção: Vânia Araújo Objetos: Acervo de produção

Bolo de leite em pó da Vovó

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

Ingredientes:

- 3 ovos (gemas e claras separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/3 de xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite em pó
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate em pó e leite em pó para polvilhar

Cobertura

- 1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 xícara (chá) de leite em pó
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

Preparo:

Bata as gemas e o açúcar na batedeira por 5 minutos. Adicione a manteiga, o leite em pó



e bata por 3 minutos. Despeje a água, o chocolate, a farinha peneirada e bata somente para misturar. Adicione o fermento, as claras batidas em neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma forma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito,

ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme. Para a cobertura, em uma tigela, misture o creme de leite, o leite em pó, o açúcar e a essência de baunilha. Espalhe a cobertura sobre o bolo e corte em pedaços. Polvilhe com chocolate e leite em pó. Embrulhe um a um em papel-alumínio e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

Bolo de iogurte com passas

Tempo: 50min • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de iogurte natural
- 1/2 xícara (chá) de queijo de minas padrão (meia cura) ralado
- 1 xícara (chá) de uva-passa preta sem sementes
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 colher de castanha de caju torrada e moída para polvilhar

Cobertura

- 2 xícaras (chá) de iogurte natural
- 4 colheres (sopa) de mel

Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Na batedeira, em outra tigela, bata a manteiga, as gemas e o açúcar até dobrar de volume. Desligue a batedeira, junte a farinha, o amido, o iogurte, o queijo, as passas, o fermento e misture. Adicione com cuidado



as claras em neve e misture delicadamente. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou

até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Espere esfriar e desenforme. Coloque em um prato e cubra com o iogurte misturado com o mel. Polvilhe com a castanha e sirva.

Bolo molhadinho de banana

Tempo: 2h • Rendimento: 15 porções

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de farinha de rosca
- 1 xícara (chá) de farinha láctea
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 6 bananas maduras
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 4 bananas-prata ou nanica em rodela

Calda

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água

Preparo:

Em uma tigela, misture as farinhas e o fermento. Reserve. No liquidificador, bata a banana, o açúcar, o óleo e os ovos. Misture com os ingredientes da tigela. Coloque em uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada. Cubra com as rodela de banana e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Para a calda, em uma panela, leve o açúcar

ao fogo médio, mexendo até derreter e virar caramelo. Acrescente a água e deixe ferver por

10 minutos ou até formar uma calda. Retire do fogo, regue o bolo, deixe esfriar e sirva.



Foto: Guilherme Andrade/Colaborador Produção: Yana Araújo Objetos: M. Dragonetti

Bolo de doce de leite com chocolate

Tempo: 1 h 15 (+2h de geladeira)
Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 8 ovos (claras e gemas separadas)
- 8 colheres (sopa) de açúcar
- 8 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar

Recheio

- 3 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado

Cobertura

- 2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 1 xícara (chá) de doce de leite cremoso

Preparo:

Na batedeira, bata as claras em ponto de neve. Adicione as gemas, uma a uma, e o açúcar, aos poucos, sem parar de bater. Acrescente a farinha, o fermento e misture delicadamente com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada

e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Deixe esfriar, desenforme e corte em 3 partes, na horizontal. Para o recheio, misture o doce de leite e o chocolate picado. Coloque uma parte do bolo em uma travessa, cubra com metade do recheio, coloque por cima outra parte

do bolo, cubra com o restante do recheio e sobreponha a última parte do bolo. Para a cobertura, derreta o chocolate, em banho-maria, adicione o creme de leite e misture. Cubra todo o bolo com o chocolate e faça riscos com o doce de leite por cima. Leve à geladeira por 2 horas. Sirva.



Foto: Stela Hanania/Colaboradora Produção: Maria Olinda Cabral Objetos: Acervo de produção



Bolo de uva

Tempo: 3h (+2h de geladeira) • Rendimento: 25 porções

Ingredientes:

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

Cobertura

- 1 e 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 xícara (chá) de suco de uva
- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de geleia de uva

Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve. Acrescente o açúcar, o suco de uva, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Para a cobertura, misture o creme de leite, o suco de uva e o leite condensado. Retire o bolo do forno e espalhe a cobertura. Cubra com a geleia e leve à geladeira por 2 horas. Corte em quadrados, embrulhe em papel celofane e conserve na geladeira até a hora de servir.



Bolo gelado de coco com chocolate

Tempo: 1h (+2h de geladeira) • Rendimento: 15 porções

Ingredientes:

- 4 ovos (gemas e claras separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 50g de coco ralado
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite de coco
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 170g de chocolate meio amargo picado

Calda

- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite de coco

Preparo:

Na batedeira, bata as gemas e o açúcar por 5 minutos ou até dobrar de volume. Adicione o coco, a manteiga e o leite de coco intercalando com a farinha e batendo até homogeneizar. Acrescente as claras batidas em neve, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Distribua o chocolate picado sobre a massa e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar e corte em pedaços. Para a calda, misture o leite condensado e o leite de coco. Passe os pedaços de bolo por essa calda e embrulhe um a um em papel-alumínio. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



Bolo-paçoquinha

Tempo: 45min • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de leite
- 4 ovos
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amendoim torrado e moído
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 8 paçocas tipo rolha esfareladas
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo:

No liquidificador, bata o leite, os ovos, a margarina, o açúcar e 1 xícara (chá) da farinha até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela e adicione o amendoim, a farinha restante, o fermento e misture com uma colher ou batedor manual. Transfira para uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 25 minutos ou até que ao enfiar um palito, ele saia limpo. Deixe esfriar, desenforme e decore com as paçocas esfareladas. Sirva em seguida.



Cozinhe e lucre

Gostosuras da Vovó para vender

"Faça essa deliciosa receitinha da Palmirinha, venda muito e ganhe dinheiro!"



CALCULE O PREÇO!

Custo total da receita:

R\$ 23,64

Valor sugerido para a venda:

R\$ 6,00 a unidade

- O custo total da receita se refere apenas aos gastos com ingredientes. Água, energia elétrica, gás de cozinha e mão de obra não estão incluídos nesse valor. Porém, você pode vender o produto pelo preço que desejar, com uma margem que contemple melhor os seus gastos, se julgar necessário. Além disso, não se esqueça de adicionar o valor das embalagens ao preço final do produto.

Bolo no palito

Tempo: 1h20 (+4h de geladeira) • Rendimento: 12 unidades

Ingredientes:

- 5 ovos
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Raspas de casca de 1 laranja
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 lata de doce de leite cremoso (400g)
- 450g de chocolate ao leite fracionado picado
- 100g de chocolate branco fracionado derretido

Preparo:

Bata na batedeira os ovos até dobrar o volume. Adicione o chocolate em pó, o açúcar, a manteiga, o leite, a farinha e bata por 2 minutos. Acrescente

o fermento, as raspas de laranja e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até firmar e dourar. Espere amornar, desenforme e corte em pedaços. Coloque em uma tigela, esfregue levemente com as mãos, adicione o doce de leite e misture com uma colher. Unte fôrmas para picolé com óleo e preencha com a massa, apertando com a mão. Leve à geladeira por 1 hora. Derreta o chocolate ao leite, em banho-maria, e banhe palitos de madeira para picolé até metade. Espete cada palito com a parte com chocolate nas forminhas com o bolo e volte à geladeira por mais 1 hora. Retire e desenforme. Banhe os palitos de bolo no chocolate ao leite derretido restante, coloque para secar em pé e leve à geladeira por mais 1 hora. Retire, decore com o chocolate branco derretido, fazendo riscos, e volte à geladeira por mais 1 hora. Retire e coloque em embalagens para vender.

DICAS DA VOVÓ

- Quando levar os bolinhos no palito para gelar, para deixá-los em pé use uma prancha de Isopor para espetar os palitos.
- Você pode variar o sabor do bolo. Pode fazer um bolo branco simples, de baunilha, com suco de laranja, de cenoura. Todos combinam bem com o doce de leite, que serve para dar liga na hora de montar.
- Abuse da criatividade na decoração. Você pode usar granulado colorido, confeitos, pasta americana comprada pronta ou pintar o chocolate branco com corante alimentício em gel.
- Capriche na embalagem! Use uma fitinha para fechar, coloque adesivos. Deixe seu produto bem bonito e atrativo.
- Essa receitinha você pode oferecer para suas clientes como lembrancinha de festinhas ou de chá de bebê. Fica um charme!
- As forminhas para picolé você encontra para comprar facilmente em lojas especializadas em produtos para confeitaria.



Delícia em 3 versões

Mais sabor e variedade na sua cozinha!

"Amiguinha, separei três opções de bolos salgados para você e surpreender a família toda!"



Versão saudável



Versão de forno



Versão individual

Cupcake salgado

Tempo: 1h20 • Rendimento: 12 unidades

Bolo salgado de brócolis

Tempo: 40min (+4h de geladeira)
Rendimento: 10 porções

Ingredientes:

- 1 pão de forma integral sem casca cortado na horizontal (350g)
- 2 xícaras (chá) de maionese light para cobrir
- Brócolis picado para decorar
- Peito de peru ralado para decorar

Recheio

- 2 xícaras (chá) de brócolis cozido e picado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de peito de peru ralado
- 1 e 1/2 xícara (chá) de queijo minas frescal em cubos pequenos
- 1 xícara (chá) de creme de leite light
- 1 copo de requeijão cremoso light (200g)
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Preparo:

Para o recheio, misture todos os ingredientes e reserve. Em uma fôrma de bolo inglês forrada com filme plástico, faça uma camada de pão, espalhe metade do recheio, faça outra camada de pão, espalhe o recheio restante e finalize com mais uma camada de pão. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme, cubra com a maionese e decore com o peito de peru e o brócolis. Sirva.

Foto: André Fontes/Colaborador Produção: Vanila Araújo/Maria Olinda Cabral Objeto: Acervo de produção

Bolo de milho com frios

Tempo: 45min • Rendimento: 8 porções

Ingredientes:

- 2 latas de milho verde em conserva escorrido
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de fubá
- 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (café) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 250g de queijo mussarela em cubos
- 250g de presunto em cubos
- 1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- Margarina e farinha de trigo para untar

Preparo:

No liquidificador, bata 1 lata do milho, o leite, o óleo, os ovos e o fubá até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela, junte a farinha, o sal, o fermento e misture. Adicione a mussarela, o presunto, o cheiro-verde, o milho restante e misture. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos. Deixe amornar e desenforme para servir.

Foto: Rodrigo Moreira - Jobz Fotografia/Colaborador Produção: Lívia Bordin - Jobz Fotografia Objeto: Acervo de produção

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de azeitona verde picada
- 2 xícaras (chá) de presunto picado
- Folhas de manjeriço para decorar

Cobertura

- 4 batatas
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- Sal a gosto

Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e o sal por 1 minuto. Despeje em uma tigela, adicione a farinha, o fubá, o fermento, a azeitona, o presunto e misture. Divida a massa entre forminhas de cupcake forradas com forminhas de papel e leve ao forno médio (180° C), preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente. Retire e deixe esfriar. Para a cobertura, cozinhe as batatas em água até ficarem macias. Escorra e passe ainda quente pelo espremedor. Misture com a manteiga, o creme de leite e sal, formando um purê. Deixe esfriar, coloque em um saco de confeitar com bico pitanga e decore a superfície dos cupcakes. Decore com folhas de manjeriço para servir.

Foto: Leo Rubira - Produção: Angélica Cardoso/Fernando Santos Objeto: Acervo de produção



Casa e cozinha

Cuide do seu cantinho com as dicas da Vovó



Fôrmas para bolo: como escolher?



Tem de todos os tamanhos, materiais e formatos!

QUAL MATERIAL USAR?

• **Alumínio** é o material mais usado nas fôrmas. Para usá-lo é necessário untar e enfarinhar para que seja mais fácil desenformar depois. Ou, então, usar fôrmas de aro removível.

• **Antiaderente** é uma fôrma de alumínio com uma camada que evita que a massa grude. Esse revestimento pode ser untado com manteiga, margarina ou azeite e é bem mais fácil na hora de desenformar o bolo.

• **Silicone** é um material que não queima quando levado ao forno e, por isso, permite que o alimento cozinhe por igual sem queimar no fundo ou na lateral. Além disso, a fôrma de silicone não precisa ser untada.

OUTRO VISUAL!

Se você quiser inovar no formato do bolo, é possível encontrar fôrmas diferentes em lojas especializadas de confeitaria. Tem fôrma de buraco no meio em formato de coração, de aro removível com fundo decorado e diversas opções nas fôrmas de silicone.



TAMANHOS

Existe uma regra básica para alguns tamanhos de fôrma na hora de calcular as porções.

- 10 a 12 porções: fôrma redonda de 22cm de diâmetro e fôrma retangular de 22cm x 30cm.
- 10 a 14 porções: fôrma redonda de 26cm de diâmetro e fôrma retangular de 25cm x 35cm.
- 14 a 16 porções: fôrma redonda de 30cm de diâmetro e fôrma retangular de 28cm x 40cm.

Vale lembrar que alguns fatores podem mudar o rendimento de cada bolo, como a espessura da fatia cortada.



Colaboradores

Culturas
Adriana Rocha
Denise Bologna Amantini
Marlene Makuf Boszczowski
Mirian Soro

Vanessa Figueiredo

Revisão técnica
Thelka Ruiz
Valéria Bárbara Nogueira

Zulmira Rittiro dos Santos

Objetos
Benedict
(11) 3062-6551

Casa do Churrasco: (11) 3044-5100
M. Dragonetti: (11) 3846-8782
Oxford: 0800-476500
Roberto Simões: (11) 3071-1963
Tramontina: (11) 4197-1266

Tabela de medidas

Xícaras (chá)	Mililitros	
Chela	240ml	12 colheres
3/4	180ml	9 colheres
1/2	120ml	6 colheres
1/4	60ml	3 colheres



ISSN 2237-2156
Ano 7, nº 34 - 2017

Editora-Chefe Tati Castilho. Editora Paula Bralk. Redação Leticia Aguiar e Sheila Junqueira. Design Zu Fernandes (Editora-chefe), Vladimir Campos Jr., Renata Oliveira e Leticia Sakomura (Estagiária) Tratamento de Imagem Edson Iukawa (Editor especial) e Ariane Silva (Estagiária) Nutricionista responsável: Ângela Cardoso (CRN 7095) Técnico em Qualidade de Receitas: Fernando Santos Grupo Editorial Fernanda Villas Bôas (Assistente editorial), Otávio Mattiazzo Neto (Criação e desenvolvimento de produto), Lisandra Mariz (Circulação) Colaboradores Daniela Yamauti (Tratamento de Imagem). Impressão GRAFILAR Gráfica. Distribuição Total Express Publicações

PRESIDENTE João Carlos de Almeida **DIRETOR EXECUTIVO** Pedro José Chiquito **DIRETOR COMERCIAL** Silvio Brasolotto Junior **DIRETOR DE REDAÇÃO** Sandro Paveloski
EDITORIAL Gerentes Mara De Santi e Gustavo Cândido **PUBLICIDADE** E-mail publicidade@astral.com.br **MARKETING** Gerente Flávia Castro E-mail marketing@astral.com.br
SERVIÇOS GRÁFICOS Gerente José Antonio Rodrigues **ADMINISTRATIVO/FINANCEIRO** Gerente Jason Pereira **ENDEREÇOS BAURU** Rua Gustavo Madel, 19-26, CEP 17012-110, Bauru, SP Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru, SP. Fone (14) 3235-3878, Fax (14) 3235-3879 **SÃO PAULO** Rua Gomes de Carvalho, 1.507 - 9º andar, Conj. 91, Bloco B, CEP 04547-005, Vila Olímpia, São Paulo, SP. Fone/Fax (11) 3048-2900 **ATENDIMENTO AO LEITOR** (14) 3235-3885 De segunda a sexta, das 8h às 18h E-mail atendimento@astral.com.br Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru, SP. LOMA www.loja.editora astral.com.br E-mail lojaonline@astral.com.br **ANUNCIOS** E-mail publicidade@astral.com.br Fone (11) 3048-2900



©2017 EDITORA ALTO ASTRAL LTDA. TODOS OS DIREITOS RESERVADOS. PROIBIDA A REPRODUÇÃO.



2mb

AGENCIAMENTO ARTÍSTICO

www.2mb.com.br

Rua Jansen Neto, 142 - conj. 101 - Br. Edifício - Bauru, SP



De dar água na boca!

Leve o gostinho dos bolos da Vovó para sua mesa com as receitinhas da Palmirinha



Bolo de morango



Bolo formigueiro de cenoura



Bolo de milho cremoso



Bolo de abacaxi



Pão de ló com frutas vermelhas



Bolo de especiarias