

BOLOS GELADOS

Malu
Receitas
Dia-a-dia

BOLO SORVETE

*Sorvete de chocolate no
recheio e de morango
na cobertura!*



23 receitas irresistíveis!

Bolos gelados

BOLO SENSÇÃO

- 1h30 (+5h de geladeira)
- 16 porções

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de água quente
- 1 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
- Chocolate granulado para polvilhar
- Morangos inteiros para decorar

RECHEIO

- 1/3 de xícara (chá) de água quente
- 1/2 caixa de gelatina em pó sabor morango
- 3 xícaras (chá) de morango picado
- 2 colheres (sopa) de açúcar

COBERTURA

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



No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o óleo, a água, o chocolate em pó e a farinha até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma forma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme. Para o recheio, bata no liquidificador a água quente com a gelatina até dissolver. Adicione o morango, o açúcar e bata por 1 minuto. Despeje em

uma tigela e leve à geladeira por 1 hora. Para a cobertura, bata no liquidificador o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina. Despeje em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo, até soltar do fundo da panela. Retire do fogo e misture o creme de leite. Corte o bolo ao meio, espalhe o recheio de morango, coloque a outra metade da massa e espalhe a cobertura de brigadeiro por cima. Polvilhe com granulado e decore com morangos. Leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir.

Bolos gelados



BOLO PARAÍSO

1h30 (+2h de geladeira)

10 porções

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
- 2 caixas de palitos de chocolate (140g)
- 100g de coco fresco ralado

CALDA

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

RECHEIO

- 2 latas de leite condensado cozido

▪ 200g de coco fresco ralado

COBERTURA

- 300g de chocolate meio amargo picado
- 1 lata de creme de leite

Na batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar, o chocolate, o leite, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque em uma forma redonda de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar, desenforme, corte ao meio e reserve. Em uma panela, leve ao fogo médio os ingredientes da calda e ferva por 3 minutos. Deixe esfriar. Com metade da calda, regue uma das metades da massa. Em uma tigela, misture os ingredientes do recheio e recheie o bolo. Cubra com a outra metade da massa e regue com a calda restante. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria, acrescente o creme de leite e misture. Cubra o bolo, contorne com os palitos de chocolate e polvilhe com o coco fresco ralado. Leve à geladeira por 2 horas. Sirva em seguida.

Bolos gelados



BOLO GELADO DE TUTTI FRUTTI

1h 1-4h de geladeira

14 porções

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 caixa de gelatina em pó sabor limão
- 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
- Confeitos coloridos para decorar

RECHEIO E COBERTURA

- 1 caixa de gelatina em pó sabor tutti frutti

- 1/2 xícara (chá) de água quente
- 1 lata de creme de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de sorvete sabor creme

Bata os ingredientes da massa no liquidificador. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Para o recheio e a cobertura, bata a gelatina com a água quente no liquidificador até dissolver. Acrescente o creme de leite, o sorvete e bata por 2 minutos. Reserve na geladeira. Corte o bolo ao meio e espalhe 1/3 do creme. Coloque a outra metade da massa e cubra com o creme restante. Decore com confeitos coloridos e gele por 4 horas antes de servir.

BOLO DE REQUEIJÃO COM GELÉIA

1h 1-4h de geladeira

12 porções

INGREDIENTES

- 5 ovos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de requeijão cremoso
- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de maisena
- 1 xícara (chá) de geléia (marango, framboesa ou amora)
- Margarina e farinha de trigo para untar

Em uma tigela, misture 1 ovo, o açúcar, a farinha e a margarina com um garfo até obter textura de farofa. Forre o fundo de uma fôrma de aro removível de 20cm de diâmetro untada e enfarinhada. No liquidificador, bata o requeijão, o leite condensado, a maisena e os ovos restantes. Despeje na fôrma sobre a massa e leve ao forno baixo, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar levemente. Deixe esfriar, desenforme, espalhe a geléia por cima e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.



BOLO DE COCO E LIMÃO

- 🕒 1h (+4h de geladeira)
- 🍴 10 porções

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- Suco e raspas de 1 limão
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/3 de xícara (chá) de margarina
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
- Margarina para untar

CALDA

- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 50g de coco ralado

Bata os ingredientes da massa no liquidificador. Despeje em uma forma de bolo inglês média untada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Para a calda, em uma panela, dissolva o açúcar no leite de coco, misture com o coco e leve ao fogo baixo até ferver. Fure o bolo com um palito e regue com a calda ainda quente. Deixe esfriar e gele por 4 horas. Sirva.

BOLO DE COCO COM CHOCOLATE

- 🕒 1h30 (+4h de geladeira)
- 🍴 14 porções

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Óleo para untar

CREME

- 1 lata de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 50g de coco ralado
- 1 lata de leite (use a lata vazia para medir)

- 4 colheres (sopa) de maisena
- 1 lata de creme de leite

Bata os ingredientes da massa no liquidificador. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma forma de 25cm x 35cm untada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Deixe esfriar e desenforme. Bata no liquidificador os ingredientes do creme, menos o creme de leite. Despeje em uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo, até engrossar. Misture com o creme de leite e deixe esfriar. Espere o bolo esfriar, desenforme, corte ao meio, recheie e cubra. Gele por 4 horas e, se desejar, decore com coco ralado.

Bolos gelados



BOLO BOMBA

🕒 1h (+4h40 de geladeira)
🍴 14 porções

INGREDIENTES

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

RECHEIO

- 1 lata de creme de leite
- 200g de chocolate meio amargo ralado
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 6 colheres (sopa) de água
- 1 lata de leite condensado

COBERTURA

- 1 lata de creme de leite
- 4 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro
- 4 colheres (sopa) de farinha de lactea

Bata os ingredientes da massa no liquidificador. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Aqueça o creme de leite, transfira para o liquidificador e bata com o chocolate. Em uma panela, polvilhe a gelatina na água e leve ao fogo baixo, sem deixar ferver. Despeje no liquidificador e bata com os demais ingredientes do recheio. Gele por 40 minutos. Bata os ingredientes da cobertura no liquidificador. Corte o bolo ao meio, recheie, cubra e gele por 4 horas.

BOLO DE MAÇÃ

🕒 1h30 (+4h de geladeira)
🍴 14 porções

INGREDIENTES

- 2 xícaras (chá) de maçã ralada grossa sem casca
- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de margarina derretida
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de refrigerante sabor maçã ou guaraná
- Margarina e farinha de trigo para untar

COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite

Bata no liquidificador os ingredientes da massa, menos o refrigerante. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos. Deixe esfriar. Regue com o refrigerante. Para a cobertura, leve ao fogo baixo o leite condensado, mexendo, por 10 minutos ou até soltar do fundo da panela. Deixe esfriar e misture com o creme de leite. Espalhe sobre o bolo e gele por 4 horas.

BOLO SORVETE

🕒 1h (+2h de congelador)

(+25min de descanso)

🍴 12 porções

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina derretida
- 1/2 xícara (chá) de leite de coco
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado para polvilhar
- Morangos inteiros para decorar

RECHEIO E COBERTURA

- 2 xícaras (chá) de sorvete sabor morango
- 2 xícaras (chá) de sorvete sabor chocolate
- 400g de creme de leite

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, a margarina, o leite de coco, a água e a farinha até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma



fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Deixe esfriar e desenforme. Deixe os sorvetes fora do congelador por 15 minutos antes de utilizar. Bata no liquidificador o sorvete de morango com metade do creme de leite e reserve. Bata no liquidificador o sorvete de chocolate com o creme de

leite restante. Corte o bolo ao meio, volte uma parte para a fôrma em que assou e recheie com o creme de chocolate. Coloque a outra metade do bolo e cubra com o creme de morango. Leve ao congelador por 2 horas antes de servir. Retire do congelador, desenforme, polvilhe com granulado e decore com morangos. Deixe em temperatura ambiente por 10 minutos antes de fatiar e sirva.



BOLO NUVEM ROSA

- ▶ 1h (+3h de geladeira)
- ▶ 8 porções

INGREDIENTES

- 1 pacote de mistura para bolo sabor morango
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado cor-de-rosa para polvilhar

CALDA

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor vermelha
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de mistura para leite sabor morango tipo Neupak®

Prepare a massa de bolo conforme as instruções da embalagem e coloque em uma forma de 30cm x 22cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Polvilhe a gelatina no leite e dissolva em banho-maria. Transfira para o liquidificador e bata com os demais ingredientes. Retire o bolo do forno, regue com os ingredientes da calda batidos e polvilhe com granulado cor-de-rosa. Leve à geladeira por 3 horas e sirva em pedaços.

BOLO DE QUEIJO

- 🕒 1h (–5h de geladeira)
- 🍽️ 14 porções

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 2 xícaras (chá) de ricota esmigalhada
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de margarina derretida
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 10 colheres (sopa) de água
- 150g de gelabada cremosa

Bata no liquidificador os ovos, a ricota, a maisena, o açúcar, a margarina e o leite até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de aro removível de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar levemente. Deixe esfriar, desenforme e leve à geladeira por 4 horas. Em uma panela, leve ao fogo médio a água e a gelabada até formar uma calda. Deixe esfriar e leve à geladeira por 1 hora. Regue o bolo com a calda e sirva.

Bolos gelados



BOLO EMBRULHADO DE COCA-COLA®

- 🕒 1h (4h de geladeira)
- 🍽️ 8 porções

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de refrigerante tipo Coca-Cola®
- 4 colheres (sopa) de achocolatado 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
- 1 xícara (chá) de refrigerante tipo Coca-Cola® para regar

CALDA

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 5 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 4 colheres (sopa) de farinha de milho

Bata no liquidificador os ingredientes da massa. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Deixe esfriar. Regue com o refrigerante e corte em quadrados. Bata os ingredientes da calda no liquidificador. Coloque os bolos em pedaços de papel-alumínio e regue com a calda. Embrulhe e gele por 4 horas.



BOLO DE LARANJA E CHOCOLATE

🕒 1h (+4h de geladeira)

🍴 14 porções

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 xícara (chá) de refrigerante sabor laranja para regar

COBERTURA

- 1 xícara (chá) de açúcar

- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de leite

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, a margarina, o suco e a farinha até ficar homogênea. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Desenforme e regue com o refrigerante. Leve os ingredientes da cobertura ao fogo baixo por 5 minutos depois do início da fervura. Despeje sobre o bolo e deixe esfriar. Gele por 4 horas antes de servir.

Bolos gelados

poucos, mexendo com uma colher. Regue o bolo com o guaraná, cubra com o glacê e, se desejar, polvilhe com coco queimado. Gele por 4 horas.

BOLO DE BANANA

⌚ 40 min (+4h de congelador)

(+15 min de descanso)

🍴 15 porções

QUE FÁCIL!

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito *champanhe* (180g)
- 1/2 xícara (chá) de refrigerante de guaraná
- 2 xícaras (chá) de sorvete sabor *creme*
- 2 xícaras (chá) de sobras *municipalizadas* de bolo branco
- 4 bananas-nanicos picadas
- 1 lata de creme de leite
- Chocolate em pó para *polvilhar*

Forre o fundo de uma fôrma de 25cm x 35cm com filme plástico. Umedeça os biscoitos no guaraná e espalhe na fôrma. Bata no liquidificador os demais ingredientes até ficar homogêneo. Despeje sobre os biscoitos e congele por 4 horas. Retire do congelador 15 minutos antes de servir. Desenforme, retire o plástico e polvilhe com chocolate em pó. Corte em fatias e sirva.



BOLO GELADO DE VINHO

⌚ 1h (+4h de geladeira)

🍴 15 unidades

INGREDIENTES

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 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 vinho branco licoroso
- 1 lata de refrigerante de guaraná

COBERTURA

- Açúcar de confeiteiro a gosto

Na batedeira, bata as claras em neve, acrescentando as gemas, o açúcar, a água, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque em uma fôrma de 35cm x 25cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo. Retire do forno, regue com os ingredientes da calda misturados e deixe esfriar. Polvilhe com o açúcar, corte em pedaços, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 4 horas.

Bolos gelados



BOLO DE AMEIXA

1h (+4h de geladeira)
25 unidades

INGREDIENTES

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de água
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 lata de refrigerante de guaraná
- 1/2 xícara (chá) de rum
- 800g de doce de leite cremoso
- 2 xícaras (chá) de ameixa-preta picada
- Margarina para untar

Na batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas, o açúcar, a água, a farinha e o fermento, batendo a cada adição. Coloque em uma fôrma de 35cm x 25cm untada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio. Coloque metade da massa de volta na fôrma e regue com metade da mistura de guaraná e rum. Espalhe por cima o doce de leite misturado com a ameixa. Coloque a outra parte de massa e regue com o restante da calda de guaraná. Gele por 4 horas, corte em pedaços, embrulhe em papel alumínio e gele até servir.

BOLO DE FRUTAS

1h (+4h de geladeira)
10 porções

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/3 de xícara (chá) de margarina
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de maisena
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
- 1/2 xícara (chá) de frutas cristalizadas
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Maisena para polvilhar

Bata no liquidificador os ovos, o açúcar, a margarina, a farinha, a maisena e 1/2 xícara (chá) do suco. Adicione o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de bolo inglês média untada e enfarinhada. Polvilhe as frutas cristalizadas com maisena, espalhe-as sobre o bolo e deixe afundar. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos. Regue o bolo desenhado com o suco de laranja restante e gele por 4 horas. Sirva.