



10 Receitas

EXCLUSIVAS DE
BÔLOS & RECHEIOS



GUIA DA CONFEITEIRA - APOSTILA GRÁTUITA

2019



Bolo de Nozes



Ingredientes

5 ovos;
2 xícaras de (chá) de açúcar refinado;
1 xícara de (chá) de leite;

2 xícaras de (chá) de farinha de trigo;
1 colher de (sopa) de fermento químico;
200g de nozes moídas.



Modo de Preparo

Bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado e fofo.

Acrescente o leite, a farinha de trigo, o fermento e as nozes.

Coloque em forma untada de 20 cm e asse em forno médio, pré-aquecido em 180 graus, por cerca de 30 minutos.





Bolo de Chocolate



Ingredientes

7 ovos;
2 xícaras de (chá) de açúcar refinado;
1 xícara de (chá) de água;
1/2 xícara de (chá) de óleo de milho;

2 xícaras de (chá) de farinha de trigo;
1 xícara de (chá) de chocolate em pó;
1 colher de (sopa) de fermento químico;
1 pitada de vanilina.



Modo de Preparo

Bata os ovos inteiros com o açúcar refinado e a vanilina até dobrar de volume. Em uma panela, aqueça a água, o óleo e o chocolate em pó. Acrescente os ovos batidos, retire da batedeira e incorpore a farinha de trigo e o fermento. Coloque em forma untada de 20 cm e asse em forno médio, pré-aquecido em 180 graus por cerca de 30 minutos.





Bolo Passion



Ingredientes

4 ovos;
150g de manteiga sem sal;
2 xícaras de (chá) de açúcar refinado;

1 xícara de (chá) de suco concentrado de maracujá;
3 xícaras de (chá) de farinha de trigo;
1 colher de (sopa) de fermento químico.



Modo de Preparo

Coloque as claras em uma batedeira e bata com a metade do açúcar até obter um merengue. Reserve. Bata as gemas com a outra metade do açúcar, depois acrescente a manteiga e bata mais um pouco. Retire da batedeira, acrescente o suco de maracujá, a farinha de trigo e o fermento. Coloque em forma untada de 20 cm e asse em forno médio, pré-aquecido em 180 graus, por cerca de 30 minutos.





Bolo de Coco



Ingredientes

6 ovos;
200g de manteiga sem sal;
2 xícaras de (chá) de açúcar refinado;
1 xícara de (chá) de leite de coco;

3 xícaras de (chá) de farinha de trigo;
1 colher de (sopa) de fermento químico;
100g de coco seco ralado.



Modo de Preparo

Bata as claras em neve e reserve. Bata as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado e fofo. Acrescente a manteiga e bata mais um pouco. Retire da batedeira e acrescente o leite de coco, a farinha de trigo, o fermento e o coco ralado. Coloque em forma untada de 20 cm e asse em forno médio, pré-aquecido em 180 graus, por cerca de 30 minutos.





Bolo de iogurte



Ingredientes

7 ovos;
1 xícaras de (chá) de açúcar refinado;
1 xícara de (chá) de açúcar impalpável;
250g de iogurte natural integral;

3 xícaras de (chá) de farinha de trigo;
3 colheres de (sopa) de leite em pó integral;
1 colher de (sopa) de fermento químico;
100g de manteiga derretida.



Modo de Preparo

Bata os ovos inteiros com os dois tipos de açúcar até obter um creme bem leve e esbranquiçado. Retire da batedeira e acrescente o iogurte, a farinha de trigo, o leite em pó, o fermento e a manteiga derretida. Misture delicadamente, com movimentos circulares. Coloque em forma untada de 20 cm e asse em forno, médio pré-aquecido em 180 graus, por cerca de 30 minutos.





Recheio de Baunilha



Ingredientes

1 lata de leite condensado;

400g de creme de leite;

1 colher de (sopa) de extrato de baunilha;

3 gemas;

1 colher de (sopa) de farinha de trigo.



Modo de Preparo

Em uma panela coloque o leite condensado, a farinha e mexa bem.

Acrescente as gemas e mexa novamente.

Adicione o creme de leite e leve ao fogo até obter um creme.

Retire do fogo. Adicione o extrato de baunilha e deixe esfriar para utilizar.





Recheio de Chocolate



Ingredientes

1 lata de leite condensado;
200g de creme de leite;
3 colheres de (sopa) de chocolate
em pó;

200g de chocolate em barra meio
amargo;
200g de doce de leite;
3 colheres de (sopa) de manteiga.



Modo de Preparo

Coloque em uma panela o leite condensado e o chocolate em pó,
e misture bem.

Acrescente os demais ingredientes e leve ao fogo até obter um creme.
Deixe esfriar e utilize.





Recheio de Damasco



Ingredientes

400g de damascos processados;
200g de leite condensado;
400g de creme de leite.



Modo de Preparo

Leve todos ingredientes ao fogo e cozinhe até formar um creme.
Deixe esfriar e utilize.





Recheio de Goiabada com Coco



Ingredientes

400g de goiabada cascão;
600g de creme de leite;

4 gemas;
150g de coco seco ralado.



Modo de Preparo

Processe a goiabada para que fique em pedaços pequenos.
Acrescente as gemas, o creme de leite e o coco ralado.
Leve ao fogo até obter um creme. Deixe esfriar e utilize.





Recheio de Avelã



Ingredientes

500g de chocolate ao leite;

200g de creme de leite;

2 colheres de (sopa) de conhaque;

250g de creme de avelãs;

250g de avelãs torradas e picadas.



Modo de Preparo

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas.

Acrescente o creme de leite e os demais ingredientes, mexa bem, e leve para gelar.

Retire da geladeira. Deixe chegar em temperatura ambiente e utilize.



Gostou da nossa Apostila Gratuita? Se sim, quero te convidar a conhecer nossa apostila completa que contém mais de 200 receitas de Massas, Recheios e Coberturas além de vários bônus imperdíveis ! Te vejo lá , Obrigada !

[Acesse Aqui](#)

*** Oferta Limitada**