



# 10 Receitas

EXCLUSIVAS DE  
BÔLÔS & 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**