



"Amiguinha, aqui  
você aprende a fazer  
bolos sem erro!"

# BOLOS FOFINHOS

da Vovó Palmirinha



É de  
liquidificador!

**TODAS  
COM  
FOTO!**



**53  
RECEITAS**

**Toalha  
felpuda**



Com  
cereja!

**Bolo de  
chocolate**

**Fichas para  
coleccionar!**

**BOLOS DE  
CENOURA  
6 receitas  
diferentes!**



**Bolo de  
banana  
caramelizada**

Prepare esta  
delícia em 15  
minutinhos!



**Bolo vulcão  
de cenoura**

Com m  
brigada

# 12 segredos do bolo fofinho!

**A Vovó Palmirinha revela tudo o que você pode e não pode fazer para seus bolos ficarem sempre macios e perfeitos!**

Quem é que resiste a um bolo fofinho e macio recém tirado do forno com aquele cheirinho que invade o ambiente? É uma delícia para degustar no café da manhã ou da tarde, com a família, amigos ou até mesmo sozinho. Mas muita gente tem receio de fazer bolos com medo da massa ficar pesada, dura ou ressecada. Se esse é o seu problema, hoje ele será resolvido com essas 12 dicas infalíveis da Vovó. Tome nota!

**1** Use sempre os ingredientes pedidos na receita em temperatura ambiente para que a massa fique mais leve e sem grumos. Portanto, minutos antes de fazer a receita, retire ovos, margarina e leite da geladeira.

**2** Prefira utilizar manteiga ao invés de margarina no preparo do seu bolo. Além do sabor ser melhor, o maior teor de gordura da manteiga deixa o bolo mais leve e fofo.

**3** Peneire os ingredientes secos, como farinha, fubá, chocolate em pó, amido de milho e fermento antes de misturar com o restante da massa. Isso deixa esses ingredientes mais aerados e o bolo ficará mais fofinho.

**4** Se o preparo indicar para bater primeiro a manteiga com açúcar e ovos, bata bem até obter um creme esbranquiçado e só depois acrescente os demais ingredientes.

**5** Coloque os ingredientes sempre aos poucos, nunca de uma vez. No caso da farinha de trigo, polvilhe aos poucos enquanto mistura ou bate na batedeira.

**6** Substitua 2 colheres (sopa) da farinha de trigo usada em qualquer receita pela mesma medida de amido de milho para que o bolo fique mais leve.

**7** Se a receita pedir claras em neve, coloque no final do preparo, antes apenas do fermento, e misture delicadamente com movimentos de baixo para cima. Isso deixará a massa do bolo mais aerada e fofinha.

**8** Use o fermento na medida informada na receita. Colocar fermento demais cria bolhas em cima do bolo e fermento de menos vai deixar a massa pesada e até mesmo solada.

**9** Antes de ser colocado na massa, o fermento precisa ser mexido, o famoso agite antes de usar, para ser ativado.

**10** Outro truque para o bolo crescer bem é distribuir a massa de maneira uniforme na fôrma e dar umas batidinhas com a fôrma em uma superfície para eliminar bolhas de ar.

**11** Quando o bolo estiver assando, não abra o forno antes dos primeiros 30 minutos, pois ele pode baixar e ficar solado.

**12** Após terminar de assar, o local ideal para deixar o bolo é sobre a grade do fogão. Colocar a fôrma diretamente em um lugar frio pode fazer a massa murchar por causa da mudança de temperatura e, se ele continuar no forno, poderá ressecar.



## Bolos fofinhos



Receita de capa

## Bolo de banana caramelizada

Tempo: 1h Rendimento: 6 porções

### Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 colher (café) de canela em pó
- 4 colheres (sopa) de manteiga

- 1 banana prata picada
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico

### Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 bananas prata em rodela

### Preparo:

Para a calda, leve o açúcar e a água ao fogo baixo, sem mexer, até formar uma calda dourada. Espalhe no fundo e lateral de uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro e deixe amornar. Sobre a calda, arrume as rodela de banana. Reserve. No liquidificador, bata os

ovos, o leite, o óleo, o açúcar, a canela, a manteiga e a banana por 2 minutos. Transfira para uma tigela, junte a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje na fôrma sobre as bananas e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe amornar e desenforme. Sirva.

## Bolo-musse de maracujá

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

### Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de chantilly

### Calda

- 1 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado

### Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite

### Geleia

- Polpa de 2 maracujás
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de açúcar



### Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o óleo e o açúcar até homogeneizar. Transfira para uma tigela, acrescente a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 40cm x 28cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente. Deixe amornar e desenforme. Para o recheio, misture o leite condensado, o suco, o creme de leite e leve

a geladeira por 1 hora antes de utilizar. Para a geleia, em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Desligue e deixe esfriar. Corte o bolo ao meio, coloque uma parte da massa em uma travessa e regue com metade do suco. Espalhe o recheio, cubra com a outra parte da massa e regue com a calda restante. Cubra o bolo com o chantilly e decore com a geleia. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

## Bolo de abacaxi com hortelã

Tempo: 40min Rendimento: 10 porções

### Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de geleia de abacaxi
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de suco de abacaxi
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 colher (sopa) de hortelã picada
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Chantilly e folhas de hortelã para decorar

### Preparo:

No liquidificador, bata o açúcar, a geleia, os ovos e o suco. Transfira para uma tigela e misture com a farinha, o fermento e a hortelã. Despeje em uma fôrma de buraco no meio de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C),



preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire, deixe amornar e

desenforme. Decore com chantilly, hortelã e sirva em seguida.

## Bolo nega-maluca

Tempo: 50min Rendimento: 10 porções

### Ingredientes:

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

### Cobertura

- 1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate ao leite picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)

### Preparo:

No liquidificador, bata o leite, o óleo, o chocolate, o açúcar e os ovos por 1 minuto. Transfira para uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Retire



e deixe amornar. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria, misture com o

creme de leite e espalhe sobre o bolo. Corte em pedaços e sirva em seguida.

## Bolo de doce de leite com amendoim

Tempo: 1h10 Rendimento: 10 porções

### Ingredientes:

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

### Recheio e cobertura

- 2 latas de leite condensado cozidas na panela de pressão por 35 minutos
- 2 caixas de creme de leite (400g)
- 2 xícaras (chá) de amendoim sem pele torrado

### Preparo:

Na batedeira, bata as gemas, o açúcar e a margarina até ficar cremoso. Adicione a farinha, o chocolate e continue batendo. Acrescente as claras batidas em neve e misture delicadamente. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em



uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar, desenforme e corte ao meio. Reserve. Misture o leite condensado cozido com o creme de leite. Coloque uma

parte do bolo em uma travessa, recheie com metade do creme de doce de leite e espalhe metade do amendoim. Cubra com a outra parte do bolo e espalhe o creme de doce de leite restante. Decore com o amendoim restante e sirva em seguida.

## Bolo de abacaxi caramelado

Tempo: 2h Rendimento: 10 porções

### Ingredientes:

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

### Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 3 gemas peneiradas
- 2 colheres (chá) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 abacaxi picado

### Cobertura

- 180g de chocolate branco fracionado picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)

### Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as



gemas, o açúcar e a margarina até ficar fofo. Adicione a farinha, aos poucos, batendo sempre. Junte as claras em neve reservadas, o fermento e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma fôrma de 26cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente. Deixe amornar, desenforme e corte ao meio. Reserve. Para o recheio, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, o leite, as gemas e o amido, mexendo, até engrossar.

Reserve. Em outra panela, em fogo baixo, derreta o açúcar até obter um caramelo claro. Junte o abacaxi e misture. Separe um pouco para decorar e reserve. Para a cobertura, derreta o chocolate branco e misture com o creme de leite até homogeneizar. Coloque uma parte do bolo em uma travessa, espalhe o creme reservado e cubra com o abacaxi caramelado. Cubra com a outra massa, espalhe a cobertura por todo o bolo, decore com o abacaxi reservado e sirva em seguida.

## Bolo com creme de leite condensado

Tempo: 40min Rendimento: 14 porções

### Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 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 e enfarinhar
- 1 pote de creme de avelã com cacau (140g)
- 50g de coco ralado

### Creme

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
- 1 gema peneirada

### Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o leite, o açúcar



e a margarina até homogeneizar. Adicione a farinha peneirada, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada, e espalhe o creme de avelã, às colheradas. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos

ou até assar e dourar. Em uma panela, leve ao fogo baixo o leite condensado, o amido dissolvido no leite e a gema peneirada, mexendo sempre, até engrossar. Espalhe o creme sobre o bolo e polvilhe com o coco. Corte em quadrados e sirva.

## Bolo de chocolate com coco

Tempo: 1h Rendimento: 10 porções

### Ingredientes:

- 3/4 de xícara (chá) de água fervente
- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 vidro de leite de coco (100ml)
- 3 ovos
- 1/3 de xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- 50g de coco ralado em flocos

### Calda

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 vidro de leite de coco (100ml)

### Preparo:

No liquidificador, bata a água com o chocolate até dissolver. Acrescente o leite de coco, os ovos, o óleo, o açúcar, a farinha e bata até ficar homogêneo. Adicione o fermento e misture



com uma colher. Despeje em uma fôrma de buraco no meio com 22cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar e desenforme. Em uma

panela, leve ao fogo médio o leite condensado com o leite de coco e cozinhe por 2 minutos, após levantar fervura. Deixe amornar e regue o bolo, deixando escorrer pela lateral. Polvilhe com o coco e sirva em seguida.

## Bolo mármore de maracujá e chocolate

Tempo: 1h Rendimento: 10 porções

### Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1/2 xícara (chá) de suco de maracujá concentrado
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

### Cobertura

- 250g de chocolate ao leite picado
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)

### Preparo:

No liquidificador, bata o óleo, o ovo, o leite e o açúcar até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Divida a massa em duas partes. Em uma das partes, adicione o chocolate em pó



e misture. Na outra, misture o amido dissolvido no suco. Despeje a massa de maracujá em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Com cuidado, despeje a massa de chocolate, às colheradas, sobre a massa de maracujá e mexa levemente com um

garfo para marmorizar. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar e desenforme. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite. Regue o bolo e sirva em seguida.

## Bolo de limão

Tempo: 1h | Rendimento: 8 porções

### Ingredientes:

- 5 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de suco de limão
- 1 pote de iogurte natural (170g)
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- 1 colher (sopa) de raspas de casca de limão

### Calda

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeitiro
- 4 colheres (sopa) de suco de limão
- 4 colheres (sopa) de água

### Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve e reserve. Ainda na batedeira, em outra tigela, bata as gemas, a manteiga e o açúcar até ficar fofo. Adicione o suco de limão e bata para misturar. Junte o iogurte, a farinha peneirada, o fermento, as claras em neve e misture. Despeje em uma



fôrma de 24cm diâmetro com buraco no meio untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até

assar e dourar levemente. Para a calda, misture o açúcar com o suco de limão, a água e regue o bolo. Decore com as raspas e sirva em seguida.

## Bolo de doce de leite com ameixa e rum

Tempo: 1h10 (+4h 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 e enfarinhar
- Ameixas secas sem caroço para decorar

### Recheio

- 3 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1 e 1/2 xícara (chá) de ameixa seca sem caroço picada
- 2 colheres (sopa) de rum

### Cobertura

- 2 xícaras (chá) de chantilly

### Preparo:

Na batedeira, bata as claras em neve. Adicione as gemas, uma a uma, e o açúcar, aos poucos, sem parar de bater. Acrescente a farinha, o



fermento e misture com uma colher. Despeje a massa em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar, desenforme e corte o bolo ao meio. Para o recheio, misture

todos os ingredientes até homogeneizar. Coloque uma parte do bolo em uma travessa, espalhe o recheio e cubra com a outra parte do bolo. Cubra todo o bolo com o chantilly e decore com ameixas. Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

## Bolo de leite em pó

Tempo: 1h (+2h de geladeira) Rendimento: 8 porções

### Ingredientes:

- 1 e 1/2 xícara (chá) de água
- 1 xícara (chá) de leite em pó
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 3 ovos
- 2 xícaras (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 e enfarinhar
- Leite em pó para polvilhar
- Morangos para decorar

### Cobertura

- 1 lata de leite condensado cozida por 30 minutos na panela de pressão

### Preparo:

No liquidificador, bata a água, o leite em pó, 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 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe esfriar e

desenforme. Cubra com o leite condensado cozido, polvilhe com leite em pó e decore com morangos. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

## Bolo de paçoca surpresa

Tempo: 1h10 Rendimento: 8 porções

### Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de iogurte natural
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina para untar
- 12 paçocas-rolha
- Paçocas-rolha esfareladas para decorar

### Cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de paçoca esfarelada
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)

### Preparo:

No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o chocolate, o óleo, a água e o iogurte por 3 minutos. Transfira para uma tigela, junte a farinha, o fermento e misture com um batedor manual. Despeje em uma fôrma de 24cm de



diâmetro untada e forrada com papel-manteiga untado. Distribua as paçocas inteiras por toda a massa, afundando levemente. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar, desenforme

e retire o papel-manteiga. Em uma panela, misture todos os ingredientes da cobertura e leve ao fogo baixo, mexendo, até engrossar levemente. Deixe esfriar e cubra o bolo. Decore com paçoca esfarelada e sirva em seguida.

# Bolo-musse de limão

Tempo: 1h | Rendimento: 12 porções

## Ingredientes:

- 1/2 xícara (chá) de manteiga em temperatura ambiente
- 3 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 150g de chocolate ao leite derretido
- 1/3 de xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Manteiga e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- Raspas de casca de limão para decorar

## Recheio

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

## Cobertura

- 150g de chocolate meio amargo picado
- 1 colher (chá) de manteiga
- 1/2 lata de creme de leite

## Preparo:

Na batedeira, bata a manteiga e as gemas por 5



minutos. Acrescente o açúcar e bata por mais 2 minutos. Junte o chocolate, o leite e bata para misturar. Adicione a farinha, o sal e o fermento peneirados e misture. Bata as claras até obter ponto de neve e misture delicadamente com uma colher. Despeje em uma fôrma de 22cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar

e desenforme. Para o recheio, misture o leite condensado com o suco até firmar. Acrescente o creme de leite, mexendo, até ficar homogêneo. Para a cobertura, derreta o chocolate em banho-maria com a manteiga e misture com o creme de leite. Corte o bolo ao meio e recheie com a musse de limão. Cubra todo o bolo com a cobertura, decore com raspas de limão e sirva em seguida.

# Bolo de abacaxi com coco

Tempo: 1h20 | Rendimento: 8 porções

## Ingredientes:

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de suco de abacaxi concentrado
- 1 vidro de leite de coco (200ml)
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de coco ralado
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Manteiga para untar
- Chantilly e cerejas em calda escorridas para decorar

## Calda

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

## Preparo:

Em uma panela, misture o açúcar e a água e



leve ao fogo baixo até obter uma calda levemente dourada. Espalhe em uma fôrma de bolo inglês grande untada e deixe amornar. Arrume as rodelas de abacaxi sobre a calda e reserve. Em uma tigela, misture os ovos, o suco de abacaxi, o leite de coco, o óleo, o açúcar, a farinha de trigo, o amido, o coco

ralado e o fermento até ficar homogêneo. Despeje na fôrma sobre o abacaxi e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, em banho-maria, por 40 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe amornar e desenforme. Decore com chantilly, cerejas e sirva em seguida.

# Bolo de banana com chocolate

Tempo: 50min Rendimento: 10 porções

## Ingredientes:

- 3 bananas nanicas picadas
- 1 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

## Cobertura

- 1 e 1/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de creme de leite
- 1/4 de xícara (chá) de leite

## Preparo:

No liquidificador, bata as bananas com o óleo, os ovos, o leite, a canela e o açúcar. Despeje em uma tigela, adicione a farinha, o fermento e misture com uma colher. Despeje



em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente. Deixe amornar e desen-

forme. Para a cobertura, derreta o chocolate e misture com o creme de leite e o leite até homogeneizar. Espalhe a cobertura sobre o bolo e sirva em seguida.

# Bolo de brigadeiro

Tempo: 1h10 (+2h30 de geladeira)  
Rendimento: 10 porções

## Ingredientes:

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

## Recheio

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)

## Cobertura

- 200g de chocolate meio amargo picado
- 1 caixa de creme de leite (200g)

## Preparo:

No liquidificador, bata o ovo, o leite, o açúcar, o chocolate em pó e o óleo por 1 minuto. Despeje em uma tigela, adicione a farinha de



trigo, o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 24cm de diâmetro untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Deixe amornar, desenforme e corte ao meio. Reserve. Para a cobertura, derreta o chocolate e misture com o creme de leite até homogeneizar. Cubra e leve à geladeira por 30 minutos. Para o recheio,

leve ao fogo médio o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga, mexendo até engrossar. Misture o creme de leite e deixe esfriar. Coloque uma parte do bolo em um prato, espalhe o recheio reservado e cubra com a outra parte da massa. Espalhe a cobertura sobre todo o bolo, polvilhe com granulado e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.



# Cozinhe e lucre

Gostosuras da Vovó para vender

"Banhe dinheiro vendendo bolos no potinho, amiguinha!"



## Bolo de chocolate trufado no pote

Tempo: 1h30 (+6h de descanso) Rendimento: 15 unidades

### Ingredientes:

- 6 ovos
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de água quente
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 3 colheres (sopa) de chocolate em pó 50% cacau
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar e enfarinhar

### Trufa de chocolate branco

- 500g de chocolate branco derretido
- 1 caixa de creme de leite (200g)

### Ganache

- 500g de chocolate ao leite derretido
- 1 lata de creme de leite

### Preparo:

Na batedeira, bata os ovos e o açúcar até formar um creme claro e fofo. Diminua a velocidade e junte a farinha, alternando com a água já misturada com o óleo e o chocolate. Junte o fermento e misture com uma colher. Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente. Deixe esfriar e esfarele. Misture os ingredientes da trufa e deixe descansar fora da geladeira por 6 horas. Misture os ingredientes da ganache até homogeneizar. Em potes individuais, faça camadas de bolo e de trufa branca, terminando em bolo. Cubra com a ganache, usando um saco de confeitar com bico pitanga. Tampe, embale como desejar e venda.



## Prático e gostoso

✓ Um docinho ou lanche mais incrementado sempre cai bem, não é mesmo? Por isso, os bolos no potinho estão fazendo o maior sucesso: são práticos para se comer a qualquer hora e lugar, são gelados e muito molhadinhos, além de serem uma opção incrível de sobremesa para quem come fora de casa e não abre mão de um doce à tarde ou no meio da manhã.

✓ Abuse da criatividade e prepare sabores diferentes para agregar valor ao seu produto e chamar a atenção de sua clientela: chocolate, brigadeiro, paçoca, beijinho, creme com frutas e nozes são opções que agradam e que saem muito bem.

✓ Lembre-se sempre de informar em uma etiqueta os sabores, ingredientes e a data de validade dos seus quitutes.

✓ Para deixar a execução do seu bolo mais prática, caso não tenha muito tempo ou experiência na cozinha, uma boa ideia é usar bolo inglês comprado pronto.

✓ Aposte na decoração do topo do bolo no potinho. Use raspas de chocolate, confeitos coloridos ou em formatos diferentes, nozes e castanhas trituradas, leite em pó, frutas como cerejas, morangos, damascos, ameixas, raspas de casca de limão e o que mais sua imaginação permitir.

✓ Você pode vender os bolos em escolas, empresas, universidades ou sob encomenda. Outra boa ideia é publicar fotos bonitas do seu produto em páginas nas redes sociais e compartilhar com os amigos. Vai fazer o maior sucesso!

✓ Na hora de entregar suas encomendas ou sair para vender, não se esqueça de acondicionar os potinhos em uma caixa de isopor ou sacola térmica. Vale até colocar gelo dentro para manter a refrigeração por mais tempo.

### CALCULE O PREÇO!

Custo total da receita: **R\$ 30,00**

Valor sugerido para a venda: **R\$ 6,50** o 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.