

CRIANDO MEMÓRIA AFETIVA

Bolos

FÁCEIS

IDEAL PARA UM CAFÉ DA TARDE



MARIANE OLIVEIRA

• AVISO LEGAL E DIREITOS AUTORAIS
ESTE CONTEÚDO FOI IDEALIZADO E
DESENVOLVIDO PELA AUTORA MARIANE
OLIVEIRA E ENCONTRA-SE PROTEGIDO
PELAS LEIS DE DIREITOS AUTORAIS. É
EXPRESSAMENTE PROIBIDA A CÓPIA,
REPRODUÇÃO, DISTRIBUIÇÃO, VENDA OU
QUALQUER FORMA DE COMERCIALIZAÇÃO
DESTE MATERIAL SEM AUTORIZAÇÃO
PRÉVIA E POR ESCRITO DA AUTORA. TODAS
AS INFORMAÇÕES, MÉTODOS, EXEMPLOS E
ORIENTAÇÕES AQUI APRESENTADOS SÃO
FRUTO DE SUA MENTORIA, COM APOIO DE
INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL APENAS PARA
REVISÃO E MELHORIA TEXTUAL, POR MEIO
DA PLATAFORMA DE SITES WEBNODE. AO
ACESSAR ESTE CONTEÚDO, VOCÊ DECLARA
ESTAR CIENTE DE QUE QUALQUER USO
INDEVIDO PODERÁ RESULTAR EM MEDIDAS
LEGAIS CABÍVEIS, PRESERVANDO A
INTEGRIDADE E ORIGINALIDADE DO
TRABALHO DA AUTORA.
AS IMAGENS DE FOTOS FORAM
SELECIONADAS NA PLATAFORMA DE DESIGN
GRÁFICO [CANVA.COM](https://www.canva.com), APENAS PARA FINS
ILUSTRATIVOS. AS PESSOAS MOSTRADAS
NAS IMAGENS NÃO SÃO MODELOS.

BEM-VINDO AO EBOOK "BOLOS FÁCEIS", CRIADO PARA QUEM AMA BOLO, MAS NÃO QUER COMPLICAÇÃO NA COZINHA. AQUI VOCÊ VAI ENCONTRAR RECEITAS SIMPLES, PRÁTICAS E DELICIOSAS, PERFEITAS PARA O DIA A DIA, PARA RECEBER VISITAS DE ÚLTIMA HORA OU PARA ADOÇAR MOMENTOS ESPECIAIS EM FAMÍLIA. NÃO É PRECISO SER CONFEITEIRO PROFISSIONAL: COM POUCOS INGREDIENTES E PASSOS CLAROS, VOCÊ VAI PREPARAR BOLOS FOFINHOS, ÚMIDOS E CHEIOS DE SABOR.



O BOLO, COMO CONHECEMOS
HOJE, TEM ORIGEM MUITO
ANTIGA. AS PRIMEIRAS VERSÕES
SURGIRAM HÁ MILHARES DE ANOS,
ENTRE EGÍPCIOS E GREGOS, COMO
PÃES ADOÇADOS COM MEL,
FRUTAS SECAS E ESPECIARIAS.
COM O TEMPO, ROMANOS
APERFEIÇOARAM AS RECEITAS,
ADICIONANDO OVOS E GORDURAS,
DEIXANDO A MASSA MAIS MACIA.
NA IDADE MÉDIA, O BOLO PASSOU
A SER LIGADO A FESTAS E
CELEBRAÇÕES. JÁ A PARTIR DO
SÉCULO XVIII, COM O USO DO
FERMENTO QUÍMICO E DO AÇÚCAR
REFINADO, SURGIRAM OS BOLOS
FOFOS E RECHEADOS, QUE DERAM
ORIGEM ÀS RECEITAS MODERNAS
PRESENTES EM PADARIAS E
CONFEITARIAS DO MUNDO TODO.



Bolo de Chocolate Fofinho

INGREDIENTES

- **3 OVOS**
- **2 XÍCARAS DE AÇÚCAR**
- **1 XÍCARA DE ÓLEO**
- **1 E 1/2 XÍCARA DE LEITE**
- **2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO**
- **1 XÍCARA DE CHOCOLATE EM PÓ OU CACAU**
- **1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ.**

MODO DE PREPARO

PREAQUEÇA O FORNO A 180 °C E UNTE UMA FORMA MÉDIA COM MANTEIGA E FARINHA OU PAPEL MANTEIGA. NO LIQUIDIFICADOR OU TIGELA GRANDE, BATA OS OVOS, O AÇÚCAR, O ÓLEO E O LEITE ATÉ FICAR BEM HOMOGÊNEO. PENEIRE A FARINHA E O CHOCOLATE EM PÓ, MISTURE DELICADAMENTE À MASSA ATÉ INCORPORAR. POR ÚLTIMO, ADICIONE O FERMENTO E MEXA SUAVEMENTE. DESPEJE A MASSA NA FORMA E LEVE AO FORNO POR CERCA DE 35-45 MINUTOS, OU ATÉ QUE UM PALITO SAIA LIMPO.



**Bolo de
Cenoura com
Cobertura de
Chocolate**

INGREDIENTES DA MASSA

- **3 CENOURAS MÉDIAS
PICADAS**
- **3 OVOS**
- **1 XÍCARA DE ÓLEO**
- **2 XÍCARAS DE AÇÚCAR**
- **2 E 1/2 XÍCARAS DE
FARINHA DE TRIGO**
- **1 COLHER (SOPA) DE
FERMENTO EM PÓ.**

MODO DE PREPARO DA MASSA
NO LIQUIDIFICADOR, BATA AS
CENOURAS, OS OVOS, O ÓLEO E
O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM
CREME LISO. EM UMA TIGELA,
COLOQUE A FARINHA
PENEIRADA E ADICIONE O
CREME BATIDO, MISTURANDO
BEM ATÉ FICAR HOMOGÊNEO.
ACRESCENTE O FERMENTO POR
ÚLTIMO, MEXENDO
DELICADAMENTE. DESPEJE A
MASSA EM FORMA UNTADA E
ENFARINHADA E LEVE AO
FORNO PRAQUECIDO A 180 °C
POR CERCA DE 35-40
MINUTOS, OU ATÉ DOURAR E
PASSAR NO TESTE DO PALITO.

INGREDIENTES DA COBERTURA

- **4 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR**
- **2 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA**
- **3 COLHERES (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ**
- **5 COLHERES (SOPA) DE LEITE.**

**MODO DE PREPARO DA
COBERTURA
EM UMA PANELA, MISTURE O
AÇÚCAR, A MANTEIGA, O
CHOCOLATE EM PÓ E O LEITE.
LEVE AO FOGO BAIXO,
MEXENDO SEMPRE, ATÉ
LEVANTAR FERVURA E
ENGROSSAR LEVEMENTE. COM
O BOLO AINDA MORNNO, FAÇA
FURINHOS COM UM GARFO E
DESPEJE A CALDA POR CIMA,
ESPALHANDO BEM PARA
COBRIR TODA A SUPERFÍCIE.
DEIXE ESFRIAR PARA A
COBERTURA FIRMAR E SIRVA
EM SEGUIDA.**



**Bolo de
laranja
caseiro**

INGREDIENTES:

- **3 OVOS**
- **1 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO**
- **1 XÍCARA (CHÁ) DE SUCO DE LARANJA NATURAL**
- **1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR**
- **2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO**
- **1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ**

COBERTURA (OPCIONAL):

- **1/2 XÍCARA (CHÁ) DE SUCO DE LARANJA**
- **4 COLHERES (SOPA) DE AÇÚCAR.**

MODO DE PREPARO:

PREAQUEÇA O FORNO A 180 °C E UNTE UMA FORMA COM MANTEIGA E FARINHA. NO LIQUIDIFICADOR, BATA OS OVOS, O ÓLEO, O SUCO DE LARANJA E O AÇÚCAR ATÉ FICAR HOMOGÊNEO.

TRANSFIRA PARA UMA TIGELA E ACRESCENTE A FARINHA PENEIRADA, MISTURANDO DELICADAMENTE. POR ÚLTIMO, INCORPORE O FERMENTO.

DESPEJE A MASSA NA FORMA E ASSE POR CERCA DE 30-40 MINUTOS, OU ATÉ DOURAR E PASSAR NO TESTE DO PALITO. PARA A COBERTURA, LEVE AO FOGO O SUCO DE LARANJA COM O AÇÚCAR ATÉ FERVER LEVEMENTE E DESPEJE SOBRE O BOLO AINDA QUENTE.

A close-up photograph of a white ceramic cup filled with dark coffee, resting on a saucer with a blue and white checkered pattern and floral designs. In the background, several slices of golden-brown cake are stacked on a similar checkered plate. The entire scene is set against a light blue background.

**Bolo de
Fubá
Cremoso**

INGREDIENTES:

- **3 OVOS**
- **2 XÍCARAS DE LEITE**
- **2 XÍCARAS DE AÇÚCAR**
- **1 XÍCARA DE FUBÁ**
- **3 COLHERES (SOPA) DE FARINHA DE TRIGO**
- **3 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA OU MARGARINA DERRETIDA**
- **50 G DE QUEIJO RALADO (OPCIONAL, MAS DEIXA MAIS CREMOSO)**
- **1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ**
- **1 PITADA DE SAL.**

BATA NO LIQUIDIFICADOR O LEITE, OS OVOS, O AÇÚCAR, A MANTEIGA, O FUBÁ, A FARINHA, O SAL E O QUEIJO ATÉ FICAR BEM HOMOGÊNEO. POR ÚLTIMO, MISTURE O FERMENTO DELICADAMENTE. DESPEJE EM FORMA UNTADA E ENFARINHADA E LEVE AO FORNO MÉDIO PRAQUECIDO POR CERCA DE 35-45 MINUTOS, ATÉ DOURAR POR CIMA E FICAR CREMOSO NO CENTRO. DEIXE AMORNAR ANTES DE CORTAR.

DICAS PARA FICAR BEM CREMOSO:

- **USE LEITE EM TEMPERATURA AMBIENTE PARA AJUDAR NA TEXTURA.**
- **NÃO EXAGERE NA FARINHA; É ELA QUE DEIXA O BOLO MAIS FIRME.**
- **O PONTO IDEAL É QUANDO O TOPO ESTÁ DOURADO, MAS O CENTRO AINDA BALANÇA LEVEMENTE.**
- **ESPERE ALGUNS MINUTOS ANTES DE DESENFORMAR PARA O CREME FIRMAR.**
- **SIRVA MORNO OU EM TEMPERATURA AMBIENTE, ACOMPANHADO DE CAFÉ.**

ESSA RECEITA RENDE UM BOLO MÉDIO, PERFEITO PARA O LANCHE DA TARDE EM FAMÍLIA OU PARA RECEBER VISITAS COM UM TOQUE CASEIRO E ACONCHEGANTE.

**Bolo de
limão com
glacê**



INGREDIENTES DA MASSA:

- **3 OVOS**
- **2 XÍCARAS (CHÁ) DE FARINHA DE TRIGO**
- **1 E 1/2 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR**
- **1/2 XÍCARA (CHÁ) DE ÓLEO OU MANTEIGA DERRETIDA**
- **1 XÍCARA (CHÁ) DE LEITE**
- **SUCO DE 2 LIMÕES**
- **RASPAS DE 1 LIMÃO**
- **1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ.**

INGREDIENTES DO GLACÊ:

- **1 XÍCARA (CHÁ) DE AÇÚCAR DE CONFEITEIRO**
- **2 A 3 COLHERES (SOPA) DE SUCO DE LIMÃO**
- **RASPAS DE LIMÃO PARA DECORAR (OPCIONAL).**

**MODO DE PREPARO DA MASSA:
PRAQUEÇA O FORNO A 180 °C
E UNTE UMA FORMA MÉDIA
COM MANTEIGA E FARINHA.
EM UMA TIGELA, BATA OS
OVOS COM O AÇÚCAR ATÉ
OBTER UM CREME CLARO.
ACRESCENTE O ÓLEO, O LEITE,
O SUCO E AS RASPAS DE
LIMÃO, MISTURANDO BEM.
ADICIONE A FARINHA
PENEIRADA AOS POUÇOS,
MEXENDO ATÉ A MASSA FICAR
HOMOGÊNEA. POR ÚLTIMO,
INCORPORE O FERMENTO
DELICADAMENTE. DESPEJE NA
FORMA E ASSE POR CERCA DE
30 A 40 MINUTOS, OU ATÉ
DOURAR E PASSAR NO TESTE
DO PALITO.**

**MODO DE PREPARO DO GLACÊ:
MISTURE O AÇÚCAR DE
CONFEITEIRO COM O SUCO DE
LIMÃO, ADICIONANDO O
LÍQUIDO AOS POUCOS ATÉ
FORMAR UM CREME ESPESSO E
LISO. COM O BOLO JÁ MORNO,
ESPALHE O GLACÊ POR CIMA E
FINALIZE COM RASPAS DE
LIMÃO. DEIXE FIRMAR E
SIRVA.**



Bolo de
Coco
Gelado

INGREDIENTES DA MASSA:

- **3 OVOS**
- **2 XÍCARAS DE AÇÚCAR**
- **3 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA OU MARGARINA**
- **2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO**
- **1 XÍCARA DE LEITE**
- **1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ.**

INGREDIENTES DA CALDA:

- **1 LATA DE LEITE CONDENSADO**
- **1 VIDRO DE LEITE DE COCO (200 ML)**
- **1 XÍCARA DE LEITE**
- **1 A 2 XÍCARAS DE COCO RALADO PARA COBRIR.**

MODO DE PREPARO: BATA OS OVOS, O AÇÚCAR E A MANTEIGA ATÉ FORMAR UM CREME CLARO. ACRESCENTE O LEITE E A FARINHA PENEIRADA, MISTURANDO BEM. POR ÚLTIMO, INCORPORE O FERMENTO DELICADAMENTE. DESPEJE EM FORMA UNTADA E ENFARINHADA E ASSE EM FORNO MÉDIO PRAQUECIDO POR CERCA DE 30-40 MINUTOS, ATÉ DOURAR E PASSAR NO TESTE DO PALITO. MISTURE OS INGREDIENTES DA CALDA EM UMA TIGELA. COM O BOLO AINDA MORNO, FURE TODA A SUPERFÍCIE COM UM GARFO E REGUE COM A CALDA, DEIXANDO ABSORVER BEM. POLVILHE BASTANTE COCO RALADO POR CIMA, CUBRA E LEVE À GELADEIRA POR PELO MENOS 3 HORAS ANTES DE SERVIR, PARA FICAR BEM GELADO E ÚMIDO.



**Bolo de
Banana
Invertido**

**PARA PREPARAR UM
DELICIOSO BOLO DE BANANA
INVERTIDO, VOCÊ VAI
PRECISAR DE INGREDIENTES
SIMPLES E FÁCEIS DE
ENCONTRAR. PARA A
COBERTURA CARAMELIZADA,
USE: 1 XÍCARA DE AÇÚCAR, 2
COLHERES DE SOPA DE
MANTEIGA E 4 A 5 BANANAS
MADURAS EM RODELAS. PARA
A MASSA, SEPARE: 3 OVOS, 2
XÍCARAS DE FARINHA DE
TRIGO, 1 E 1/2 XÍCARA DE
AÇÚCAR, 1/2 XÍCARA DE ÓLEO
OU MANTEIGA DERRETIDA, 1
XÍCARA DE LEITE, 1 COLHER
DE SOPA DE FERMENTO EM PÓ
E 1 PITADA DE SAL.**

COMECE PREPARANDO O
CAMELO: DERRETA O
AÇÚCAR EM FOGO BAIXO ATÉ
DOURAR, JUNTE A MANTEIGA E
MISTURE BEM. DESPEJE O
CAMELO EM UMA FORMA
UNTADA E DISTRIBUA AS
RODELAS DE BANANA POR
CIMA, COBRINDO TODO O
FUNDO. RESERVE. EM
SEGUIDA, BATA OS OVOS COM
O AÇÚCAR ATÉ FORMAR UM
CREME CLARO, ACRESCENTE O
ÓLEO E O LEITE, MISTURANDO
BEM. ADICIONE A FARINHA
PENEIRADA COM O SAL,
MEXENDO ATÉ OBTER UMA
MASSA LISA. POR ÚLTIMO,
INCORPORE O FERMENTO
DELICADAMENTE.

DESPEJE A MASSA SOBRE AS BANANAS CARAMELIZADAS, NIVELE COM UMA ESPÁTULA E LEVE AO FORNO PREAQUECIDO A 180°C POR CERCA DE 35 A 45 MINUTOS, OU ATÉ QUE O BOLO ESTEJA DOURADO E FIRME AO TOQUE. FAÇA O TESTE DO PALITO PARA CONFIRMAR O PONTO. ASSIM QUE RETIRAR DO FORNO, AGUARDE ALGUNS MINUTOS E DESENFORME AINDA MORNO, VIRANDO A FORMA DE UMA VEZ SOBRE UM PRATO GRANDE PARA QUE AS BANANAS FIQUEM POR CIMA. SIRVA EM FATIAS E APROVEITE O AROMA E O SABOR DESSE CLÁSSICO CASEIRO.



**Bolo de
Maçã**

INGREDIENTES:

- **3 MAÇÃS MÉDIAS
DESCASCADAS E PICADAS**
- **3 OVOS**
- **2 XÍCARAS DE FARINHA DE
TRIGO**
- **1 E 1/2 XÍCARA DE AÇÚCAR**
- **1/2 XÍCARA DE ÓLEO**
- **1/2 XÍCARA DE LEITE**
- **1 COLHER (SOPA) DE
FERMENTO EM PÓ**
- **1 COLHER (CHÁ) DE CANELA
EM PÓ (OPCIONAL)**
- **1 PITADA DE SAL.**

**SE DESEJAR, FINALIZE COM
AÇÚCAR E CANELA
POLVILHADOS POR CIMA
DEPOIS DE ASSADO.**

COMO FAZER:

PREAQUEÇA O FORNO A 180 °C E UNTE UMA FORMA MÉDIA COM MANTEIGA E FARINHA. EM UMA TIGELA, MISTURE A FARINHA, O AÇÚCAR, A CANELA E O SAL. EM OUTRO RECIPIENTE, BATA LEVEMENTE OS OVOS COM O ÓLEO E O LEITE. JUNTE OS LÍQUIDOS AOS SECOS, MEXENDO ATÉ FORMAR UMA MASSA HOMOGENEA. ACRESCENTE O FERMENTO E MISTURE DELICADAMENTE. INCORPORE AS MAÇÃS PICADAS À MASSA. DESPEJE NA FORMA E LEVE AO FORNO POR CERCA DE 35-45 MINUTOS, OU ATÉ DOURAR E PASSAR NO TESTE DO PALITO. DEIXE AMORNAR ANTES DE DESENFORMAR E SERVIR.



**Bolo de
Leite Ninho**

**PARA A MASSA, VOCÊ VAI
PRECISAR DE: 3 OVOS, 2
XÍCARAS DE AÇÚCAR, 3
COLHERES DE SOPA DE
MANTEIGA OU MARGARINA, 2
XÍCARAS DE FARINHA DE
TRIGO, 1 XÍCARA DE LEITE
NINHO (OU LEITE EM PÓ
INTEGRAL), 1 XÍCARA DE
LEITE, 1 COLHER DE SOPA DE
FERMENTO EM PÓ E 1 PITADA
DE SAL. PARA O RECHEIO E
COBERTURA, USE: 1 LATA DE
LEITE CONDENSADO, 1 CAIXA
DE CREME DE LEITE, 4
COLHERES DE SOPA BEM
CHEIAS DE LEITE NINHO E 1
COLHER DE SOPA DE
MANTEIGA.**

**MODO DE PREPARO DA MASSA:
BATA OS OVOS, O AÇÚCAR E A
MANTEIGA ATÉ FORMAR UM
CREME CLARO E FOFO.**

**ACRESCENTE O LEITE E, EM
SEGUIDA, A FARINHA DE TRIGO
PENEIRADA COM O LEITE
NINHO E O SAL, MISTURANDO
DELICADAMENTE. POR
ÚLTIMO, INCORPORE O
FERMENTO EM PÓ. DESPEJE A
MASSA EM FORMA UNTADA E
ENFARINHADA E LEVE AO
FORNO PEAQUECIDO A 180°C
POR CERCA DE 35-40
MINUTOS, OU ATÉ DOURAR E
PASSAR NO TESTE DO PALITO.**

**PARA O RECHEIO E
COBERTURA: EM UMA PANELA,
MISTURE O LEITE
CONDENSADO, O CREME DE
LEITE, O LEITE NINHO E A
MANTEIGA. LEVE AO FOGO
BAIXO, MEXENDO SEMPRE, ATÉ
ENGROSSAR EM PONTO DE
BRIGADEIRO MOLE. DEIXE
ESFRIAR. COM O BOLO FRIO,
CORTE AO MEIO, RECHEIE COM
PARTE DO CREME E CUBRA
COM O RESTANTE. FINALIZE
POLVILHANDO LEITE NINHO
POR CIMA E LEVE À GELADEIRA
POR PELO MENOS 1 HORA
ANTES DE SERVIR.**



**Bolo de
Milho
Fofinho**

INGREDIENTES:

- **2 XÍCARAS DE MILHO VERDE
(PODE SER DE LATA,
ESCORRIDO)**
- **1 E 1/2 XÍCARA DE AÇÚCAR**
- **3 OVOS**
- **1 XÍCARA DE LEITE**
- **1/2 XÍCARA DE ÓLEO**
- **1 XÍCARA DE FUBÁ FINO**
- **1/2 XÍCARA DE FARINHA DE
TRIGO**
- **1 COLHER (SOPA) DE
FERMENTO EM PÓ**
- **1 PITADA DE SAL**
- **OPCIONAL: 1/2 XÍCARA DE
QUEIJO RALADO OU COCO
RALADO.**

MODO DE PREPARO:

PREAQUEÇA O FORNO A 180 °C E UNTE UMA FORMA MÉDIA COM MANTEIGA E FUBÁ. NO LIQUIDIFICADOR, BATA O MILHO, O LEITE, O ÓLEO, OS OVOS E O AÇÚCAR ATÉ OBTER UM CREME LISO. EM UMA TIGELA, MISTURE O FUBÁ, A FARINHA, O SAL E, SE QUISER, O QUEIJO OU COCO. DESPEJE O CREME BATIDO SOBRE OS SECOS E MEXA DELICADAMENTE ATÉ FICAR HOMOGÊNEO.

ACRESCENTE O FERMENTO POR ÚLTIMO, INCORPORANDO SEM BATER DEMAIS. COLOQUE A MASSA NA FORMA E ASSE POR CERCA DE 30-40 MINUTOS, ATÉ DOURAR E PASSAR NO TESTE DO PALITO. DEIXE AMORNAR ANTES DE DESENFORMAR E SERVIR.



Bolo Mesclado

INGREDIENTES

MASSA BÁSICA:

- **3 OVOS**
- **2 XÍCARAS DE AÇÚCAR**
- **3 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA OU MARGARINA**
- **1 XÍCARA DE LEITE**
- **3 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO**
- **1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ.**

PARTE DE CHOCOLATE:

- **3 COLHERES (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ OU CACAU**
- **2 COLHERES (SOPA) DE LEITE**

USE FORMA MÉDIA COM FURO NO MEIO, UNTADA E ENFARINHADA, E FORNO PRAQUECIDO A 180 °C.

MODO DE PREPARO

1. BATA OS OVOS, O AÇÚCAR E A MANTEIGA ATÉ FORMAR UM CREME CLARO E FOFO.

ACRESCENTE O LEITE E MISTURE BEM.

2. ADICIONE A FARINHA DE TRIGO PENEIRADA AOS POUCOS, MEXENDO ATÉ A MASSA FICAR LISA.

INCORPORE O FERMENTO DELICADAMENTE.

3. SEPRE CERCA DE 1/3 DA MASSA EM OUTRA TIGELA, JUNTE O CHOCOLATE EM PÓ E O LEITE EXTRA, MISTURANDO ATÉ FICAR HOMOGÊNEO.

**4. NA FORMA, ALTERNE
COLHERADAS DE MASSA
BRANCA E DE CHOCOLATE.
PASSE UM PALITO EM
MOVIMENTOS DE ZIGUE-
ZAGUE PARA MESCLAR.**

**5. ASSE POR 35-45 MINUTOS
OU ATÉ DOURAR E PASSAR NO
TESTE DO PALITO. DEIXE
AMORNAR, DESENFORME E
SIRVA.**



Bolo Formigueiro

INGREDIENTES:

- **3 OVOS**
- **2 XÍCARAS DE AÇÚCAR**
- **3 COLHERES (SOPA) DE MANTEIGA OU MARGARINA**
- **2 E 1/2 XÍCARAS DE FARINHA DE TRIGO**
- **1 XÍCARA DE LEITE**
- **1 XÍCARA DE CHOCOLATE GRANULADO**
- **1 COLHER (SOPA) DE FERMENTO EM PÓ**
- **1 PITADA DE SAL.**

COBERTURA (OPCIONAL):

- **1 LATA DE LEITE CONDENSADO**
- **1 COLHER (SOPA) DE MANTEIGA**
- **3 COLHERES (SOPA) DE CHOCOLATE EM PÓ**
- **CHOCOLATE GRANULADO PARA FINALIZAR.**

MODO DE PREPARO:

1. EM UMA TIGELA, BATA OS OVOS, O AÇÚCAR E A MANTEIGA ATÉ OBTER UM CREME CLARO E FOFO.

2. ACRESCENTE O LEITE ALTERNANDO COM A FARINHA DE TRIGO PENEIRADA E A PITADA DE SAL, MISTURANDO ATÉ FICAR HOMOGÊNEO.

3. ADICIONE O CHOCOLATE GRANULADO E MISTURE DELICADAMENTE. POR ÚLTIMO, INCORPORE O FERMENTO EM PÓ.

**4. DESPEJE A MASSA EM
FORMA UNTADA E
ENFARINHADA E LEVE AO
FORNO PRAQUECIDO A 180 °C
POR CERCA DE 35-40
MINUTOS, OU ATÉ DOURAR E
PASSAR NO TESTE DO PALITO.**

**COBERTURA: LEVE AO FOGO
BAIXO O LEITE CONDENSADO,
A MANTEIGA E O CHOCOLATE
EM PÓ, MEXENDO ATÉ
ENGROSSAR LEVEMENTE.
ESPALHE SOBRE O BOLO AINDA
MORNO E FINALIZE COM
CHOCOLATE GRANULADO.**

Clique e Compre Ebooks

CONTINUE
APRENDENDO

