

# Bolo de Laranja

## Receita

3 OVOS

1, 1/2 copo de açúcar

1/2 copo de óleo

1 copo de suco de laranja

2, 1/2 copo de farinha

1 pedaço de casca de laranja (3cm)

1 colher de fermento

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo, suco e casca de laranja, por aproximadamente 3 min. depois adicione a farinha e fermento e bate apenas o suficiente para misturar.

## opções de Calda:

### Calda de Laranja:

suco de 3 laranjas diluído com 1 colher rasa de maisena e 1/2 xic de açúcar.

leve ao fogo até engrossar, fure o bolo e regue em seguida com a calda.

### Calda de Açúcar

2 copos de Açúcar confeiteiro.

4 colheres de suco de laranja, e raspas de laranja.

misture todos os ingredientes até formar uma pasta., leve ao microondas para amolecer por 20 seg. em seguida despeje no bolo.



Bolos Artesanais da Lari



# Bola de Capuccino

## Receita

3 ovos

1, 1/2 copo de açúcar

1 copo de óleo

1 copo de leite

2 copo de farinha

1 colher de fermento

2 colheres de cacau

1 colher de café solúvel

2 colher de leite em pó

1 colher (cha) de canela

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo, leite, café, leite em pó e cacau por aproximadamente 3 min. depois adicione a farinha e fermento e bate apenas o suficiente para misturar.

## Calda:

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

2 colheres de cacau

1 colher de café solúvel

2 colheres de açúcar

1 colher de manteiga

1 colher de glucose

leve todos os ingredientes, exceto a glucose ao fogo baixo e deixe ferver até formar ponto de calda.

Depois de desligado, misture a glucose e mexe bem,

Despeje com a ajuda de uma concha sem encostar no bolo.

A função da Glucose é para dar brilho a Calda



Bolos Artesanais da Lari



# Bolo Milho Cremoso

## Receita

4 OVOS

2 latas de milho escorrido.

1 vidro de leite de coco (200 ml)

4 colheres de farinha

1,01/2 copo de açúcar

1 pacote de queijo ralado

1 colher de fermento

coco ralado opcional.

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, leite de coco e milho ate triturar bem. depois adicione a farinha, fermento batendo o suficiente ate misturar, por ultimo adicione o queijo ralado e coco misturando apenas com uma espatula.



Bolos Artesanais da Lari



# Bola de Leite Ninho

## Receita

3 OVOS

1, 1/2 copo de açúcar

3/4 copo de óleo

1 copo de leite

2 copo de farinha

4 colheres de leite em pó

1 colher de fermento

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo, leite e leite em pó por aproximadamente 3 min. depois adicione a farinha e fermento e bate apenas o suficiente para misturar.

## Calda:

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de Leite

6 colheres de leite em pó

leve todos os ingredientes ao fogo baixo e deixe ferver ate formar um brigadeiro cremoso

Despeje no bolo e polvilhe leite em pó



Bolos Artesanais da Lari



# Bolo de Banana

## Receita

3 OVOS

1 copo de açúcar

1/2 copo de óleo

3 bananas nanicas

1 copo de leite

2 copo de farinha

1 colher (cha) de canela (opcional)

1 colher de fermento

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo, bananas, canela e leite por aproximadamente 3 min. depois adicione a farinha e fermento e bate apenas o suficiente para misturar.

coloque metade da massa na forma e agregue rodela de bananas pelo meio da massa e por cima caso preferir.

salpique canela e açúcar por cima.

criara uma crostinha deliciosa.

copo medida: 250 ml



# Bolo Base

## Receita

3 OVOS

1, 1/2 copo de açúcar

3/4 copo de óleo

1 copo de leite

2 copo de farinha

1 colher de essencia de baunilha

1 colher de fermento

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo e o leite por aproximadamente 3 min. depois adicione a farinha, essência e fermento e bate apenas o suficiente para misturar.

massa ideal para criar o bolo a sua escolha.

Saborizar com pastas saborizantes, gotas de chocolates forneaveis, granulados de chocolate forneaveis para criar bolos formigueiros, adicionar frutas secas, raspas e especiarias. entre outras infinidades.



Bolos Artesanais da Lari



# Bolo de Limão

## Receita

3 OVOS

1, 1/2 de açúcar

3/4 copo de óleo

1/2 copo de suco de limão

1/2 copo de leite

2, 1/2 copo de farinha

raspas de um limão

1 colher de fermento

4 gotas e corante verde (opcional)

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo, suco de limão e leite. depois em uma vasilha agregue a farinha, fermento, corante e raspas de limão.

## Cobertura:

1 leite condensado.

1 caixinha de creme de leite

1/2 copo de suco de limão.

bata no liquidificador e despeje no bolo. enfeite com raspas de limão.

copo medida: 250 ml





# BOLO DE PAMONHA CREMOSA

## INGREDIENTES

- 6 espigas de milho.
- 1/2 copo de óleo.
- 1/2 vidro (100 ml) de leite de coco.
- 4 ovos.
- 2 xic de açúcar.
- 1 pacote de queijo ralado, ou 100 gr de mussarela ralada Ou parmesão ralado.
- Coco ralado opcional.
- 1 colher de fermento.

**RENDIMENTO: 2 BOLOS  
FORMA 18  
OU 1 BOLO FORMA 24..**



**GRUPO FACEBOOK: BOLOS  
ARTESANAIS DA LARI  
FACEBOOK: LARISSA CRISTY**

## MODO DE PREPARO

- Descasque e debulha o milho e separe as palhas mais bonitas para ir na forma.

Bata todos os ingredientes no liquidificador (Bata Bem) deixando o queijo, coco e o fermento por último...

Na forma unte com manteiga e farinha ou desmoldante e vai colocando as palhas de maneira contrária ( IMPORTANTE COLOCAR A PALHA DE MANEIRA CONTRARIA PARA ELA NAO ENTRAR NO BOLO) para que ela não enrole e entre no bolo. Forre bem com a palha para que o bolo não tenha contato com a forma e grudar, Deixe a palha dois dedos pra cima da forma para ficar com o aspecto de como se fosse uma flor.

Recheio: catupiry, goiaba ou Doce de leite a gosto. Para rechear, coloque 3/4 da massa do bolo na forma, coloque o catupiry e a goiabada ou doce de leite, lembrando que o doce de leite tem que ser um bem firme. Coloque colheradas de recheio. Depois com o restinho da massa, cubra o recheio para ficar tampado. Asse por 45 min em média



# Bolo de Chocolate

## Receita

3 OVOS

1, 1/2 copo de açúcar

1 copo de óleo

1 copo de leite

2 copo de farinha

1 colher de fermento

3 colheres de cacau

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo, leite e cacau por aproximadamente 3 min. depois adicione a farinha e fermento e bate apenas o suficiente para misturar.

## Calda:

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

3 colheres de cacau

2 colheres de açúcar

1 colher de manteiga

1 colher de glucose

leve todos os ingredientes, exceto a glucose ao fogo baixo e deixe ferver ate formar ponto de calda.

Depois de desligado, misture a glucose e mexe bem,

Despeje com a ajuda de uma concha sem encostar no bolo.

A função da Glucose é para dar brilho a Calda



# Bolo Paçoquita

## Receita

3 OVOS

1 copo de açúcar

3/4 copo de óleo

1 copo de leite

2 copo de farinha

5 paçoças rolhas esfareladas

1 colher de fermento

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo e o leite por aproximadamente 3 min. depois adicione a farinha, paçoça e fermento e bate apenas o suficiente para misturar.

## Calda:

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de Leite

5 paçoças rolhas esfareladas.

leve todos os ingredientes ao fogo baixo e deixe ferver ate formar um brigadeiro cremoso

Despeje no bolo e polvilhe com paçoças esfareladas a gosto.



# Bolo de Churros

## Receita

3 OVOS

1, 1/2 copo de açúcar

1 copo de leite

3/4 copo de óleo

2 copo de farinha

1 colher de canela

1 colher de fermento

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo, leite e canela por aproximadamente 3 min. depois adicione a farinha e fermento e bate apenas o suficiente para misturar.

## Cobertura:

use como cobertura o doce de Leite de sua preferencia polvilhado com canela.



Bolos Artesanais da Lari



# Bola de Café

## Receita

3 ovos

1, 1/2 copo de açúcar

1 copo de óleo

1 copo de leite

2 copo de farinha

1 colher de fermento

2 colheres de cacau

2 colher de café solúvel

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo, leite, café e cacau por aproximadamente 3 min. depois adicione a farinha e fermento e bate apenas o suficiente para misturar.

## Calda:

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

2 colheres de cacau

1 colher de café solúvel

2 colheres de açúcar

1 colher de manteiga

1 colher de glucose

leve todos os ingredientes, exceto a glucose ao fogo baixo e deixe ferver ate formar ponto de calda.

Depois de desligado, misture a glucose e mexe bem,

Despeje com a ajuda de uma concha sem encostar no bolo.

A função da Glucose é para dar brilho a Calda



# Bolo de Maça Crocante

## Receita

3 ovos  
1 copo de açúcar  
3/4 copo de óleo  
3 maçãs grandes  
2 copo de farinha  
1 colher (cha) de canela (opcional)  
1 colher de fermento

## Farofa

1/2 copo de açúcar  
1/2 copo de farinha  
1 colher de margarina ou manteiga  
1 colher (cha) de canela.

modo de preparo: descasque 2 maças e reserve as cascas, pique as em cubinhos.

No liquidificador, adicione uma maçã inteira sem sementes, as cascas das outras 2 maçãs, ovos, açúcar, óleo, canela e bata por aproximadamente 3 min. depois adicione a farinha e fermento e bate apenas o suficiente para misturar.

adicione a mistura em uma vasilha e adicione os cubinhos de maçã.

Farofa: misture todos os ingredientes com as pontas dos dedos.

Adicione a massa na forma e por cima acrescente a farofa.

copo medida 250 ml



# Bolo de Fuba

## Receita

4 OVOS

1, 1/2 copo de açúcar

1 copo de óleo

1 copo de leite morno

1 copo de farinha

1 copo e fubá mimoso

1 colher de fermento

erva doce, goiabada e canela opcional.

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo e fuba ate misturar bem. depois adicione a farinha e fermento intercalando com o leite e bate apenas o suficiente para misturar.

coloque erva doce e misture com ajuda de uma colher, despeje a massa na forma e adicione pedaços pequenos de goiabada empanadas na farinha por cima do bolo.



# Bolo de Cenoura

## Receita

3 OVOS

1, 1/2 copo de açúcar

3/4 copo de óleo

400 gr (3 unid) de cenoura

2 copo de farinha

1 colher de fermento

modo de preparo: no liquidificador, bata os ovos, açúcar, óleo e cenoura por aproximadamente 3 min. depois em uma vasilha agregue a farinha e fermento com ajuda de um fouet e leve para assar.

## Calda:

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

3 colheres de cacau

2 colheres de açúcar

1 colher de manteiga

1 colher de glucose

leve todos os ingredientes, exceto a glucose ao fogo baixo e deixe ferver ate formar ponto de calda.

Depois de desligado, misture a glucose e mexe bem,

Despeje com a ajuda de uma concha sem encostar no bolo.

A função da Glucose é para dar brilho a Calda

