

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



Bola 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.



Bola de Churras

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

