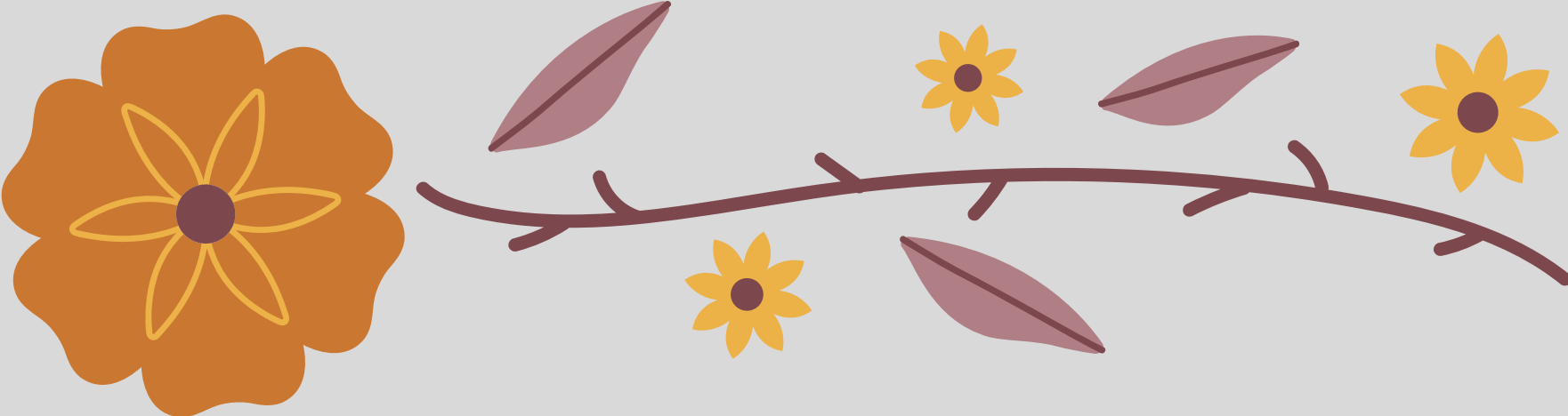




APOSTILA BOLOS GELADOS



Caderno
de receitas



ÍNDICE

- 3 - BOLO GELADO DE COCO
- 4 - BOLO GELADO DE ABACAXI
- 6 - BOLO GELADO DE PRESTÍGIO
- 7 - BOLO GELADO DE LEITE NINHO
- 9 - BOLO GELADO DE DOCE DE LEITE COM COCO
- 10 - BOLO GELADO CHOCONINHO
- 12 - BOLO GELADO DE LEITE EM PÓ COM MORANGO
- 14 - BOLO GELADO DE CHOCOLATE COM NOZES
- 15 - BOLO GELADO DE LEITE NINHO COM NUTELLA
- 17 - BOLO GELADO DE MARACUJÁ
- 18 - BOLO GELADO CHOCOLATUDO
- 20 - BOLO BROWNIE GELADO
- 21 - BOLO GELADO DE BRIGADEIRO
- 23 - BOLO GELADO DE DOCE DE LEITE
- 24 - BOLO GELADO DE LIMÃO
- 25 - BOLO GELADO DE LARANJA
- 27 - TABELA DE GRAMAGEM



Caderno
de receitas



BOLO GELADO DE COCO

INGREDIENTES PARA O BOLO

- 1 xícara de açúcar
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 ovos
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de coco ralado
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 2 colheres de sopa de manteiga sem sal

INGREDIENTES PARA COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 200ml de leite de coco
- 1 xícara de coco ralado

MODO DE PREPARO DO BOLO

- Pré aqueça o forno em 180o graus
- Unte uma forma de aproximadamente 18 cm X 20 cm
- Usando um batedor, misture bem todos os ingredientes e coloque a mistura na forma.
- Asse por aproximadamente 30 minutos ou até que um palito inserido no meio do bolo saia seco.
- Deixe esfriar.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA E FINALIZAÇÃO

- Em um recipiente raso misture o leite condensado e o leite de coco.
- Misture bem.
- Retire o bolo da forma e faça furos em cima com um garfo.
- Derrame por cima do bolo a mistura de leite condensado e leite de coco.
- Espalhe por cima o coco ralado.
- Sirva gelado.



Caderno
de receitas



BOLO GELADO DE ABACAXI

INGREDIENTES DO BOLO

- 4 claras
- 3/4 xícara (chá) de açúcar
- 4 gemas
- 1/4 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de abacaxi em calda (drenado e triturado)
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 1/2 lata de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de leite
- Geleia de abacaxi (p/ recheio)
- Coco ralado (para finalizar)

MODO DE PREPARO DO BOLO E MONTAGEM

- Coloque na batedeira 4 claras e bata até espumar, junte 1/4 xícara (chá) de açúcar e bata até ficar firme e brilhante.
- Em uma tigela coloque, 4 gemas, 1/4 xícara (chá) de óleo, 1 xícara (chá) abacaxi em calda triturado e misture bem. Adicione 1/2 xícara (chá) de açúcar, 1 xícara (chá) de farinha de trigo, 1 colher (sopa) de fermento químico e misture bem.
- Adicione as claras batidas aos poucos misturando delicadamente, acomode a massa em uma forma de no máximo 23cm untada e enfarinhada e leve para assar em forno pré aquecido a 180°C por cerca de 30 minutos.
- Em uma tigela coloque 1/2 lata de leite condensado e 1/2 xícara de leite e misture bem.
- Assim que esfriar corte o bolo ao meio, recheie com geleia de abacaxi, fure o bolo e regue com a calda, cubra com plástico filme e leve para gelar.
- Passe cada fatia em coco ralado e embrulhe em papel alumínio e é claro capriche na decoração.

INGREDIENTES DA GELÉIA

- 1 abacaxi (bem maduro)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 xícara (chá) de água
- Suco de 1 limão





BOLO GELADO DE ABACAXI

MODO DE PREPARO DA GELÉIA

- Em uma panela coloque o abacaxi picado, açúcar, água e o suco de limão.
- Deixe cozinhar em fogo baixo por 15 minutos misturando de vez em quando.
- Passe tudo para um processador ou mixer e processe rapidamente (deixe alguns pedacinhos)
- Coloque em um pote de vidro com tampa e espere esfriar antes de servir.

OBSERVAÇÕES:

- Forma: Aqui usamos uma forma de 23cm então ficou um bolinho baixo, por isso repartimos ele literalmente ao meio, mas você pode fazer em uma forma de 20cm e cortar da forma tradicional e rechear.
- Calda: Se quiser pode fazer uma calda com leite de coco no lugar do leite.
- Conservação: Mantenha na geladeira por até 10 dias ou congele por 1 mês se bem embalado em plástico filme.



Caderno
de receitas



BOLO GELADO DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES DO BOLO

- 3 ovos
- 2 xícara de açúcar
- 1/2 xícara de óleo
- 1 xícara de leite
- 100g de coco ralado
- 2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó



MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador os ovos, açúcar, óleo, leite, coco. Bata bem.
- Coloque a farinha e fermento e bata até ficar homogêneo.
- Coloque em uma forma forrada com com papel manteiga ou untada e enfarinhada.
- Leve ao forno pré aquecido a 180oC por 30 minutos ou até o palito de dente sair sequinho.

BRIGADEIRO DE CHOCOLATE

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de manteiga sem sal
- 2 colheres de cacau em pó

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, junte todos os ingredientes.
- Deixe em fogo médio mexendo sempre, até ver o fundo da panela.

CALDINHA DE LEITE

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a de leite condensado para medir)
- 1 vidro de leite de coco
- Misture todos os ingredientes em uma tigela.

MONTAGEM

- Desenforme o bolo morno e corte ao meio.
- Coloque metade do bolo de volta a forma e recheie com o brigadeiro.
- Feche com a outra metade do bolo e fure com um garfo.
- Cubra com a caldinha, feche com o papel alumínio e leve à geladeira até o dia seguinte.
- Corte quadrados e passe no coco ralado.





BOLO GELADO DE LEITE NINHO

INGREDIENTES DO PÃO DE LÓ

- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 7 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1 colher de café de baunilha ou 1 colher de chá de pasta saborizante de baunilha da Gustosia MEC3

INGREDIENTES DO BRIGADEIRO

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite

INGREDIENTES DA COBERTURA

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de manteiga (s/ sal)
- 12 colheres de sopa de leite em Ninho
- 1 vidrinho de leite de coco (para regar)

MODO DE FAZER DO PÃO DE LÓ

- Bata em uma batedeira os ovos com o açúcar por 15 minutos.
- Misture em uma tigela a farinha com o fermento.
- Acrescente aos poucos a mistura de ingredientes secos nos ovos batidos.
- Mexendo de preferência com auxílio de um fouet.
- Coloque a baunilha e mexa delicadamente.
- Despeje em uma forma untada e enfarinhada ou com papel manteiga ao fundo.
- Leve ao forno preaquecido a 200°C por 25 minutos.
- Desenforme morno.
- Reserve.



Caderno
de receitas



BOLO GELADO DE LEITE NINHO

MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- Em uma panela, coloque o leite condensado em fogo baixo.
- Mexa bem até chegar na consistência de brigadeiro.
- Desligue o fogo e adicione o creme de leite.
- Espere esfriar, cubra com papel filme e leve a geladeira até gelar.

MODO DE PREPARO DA COBERTURA

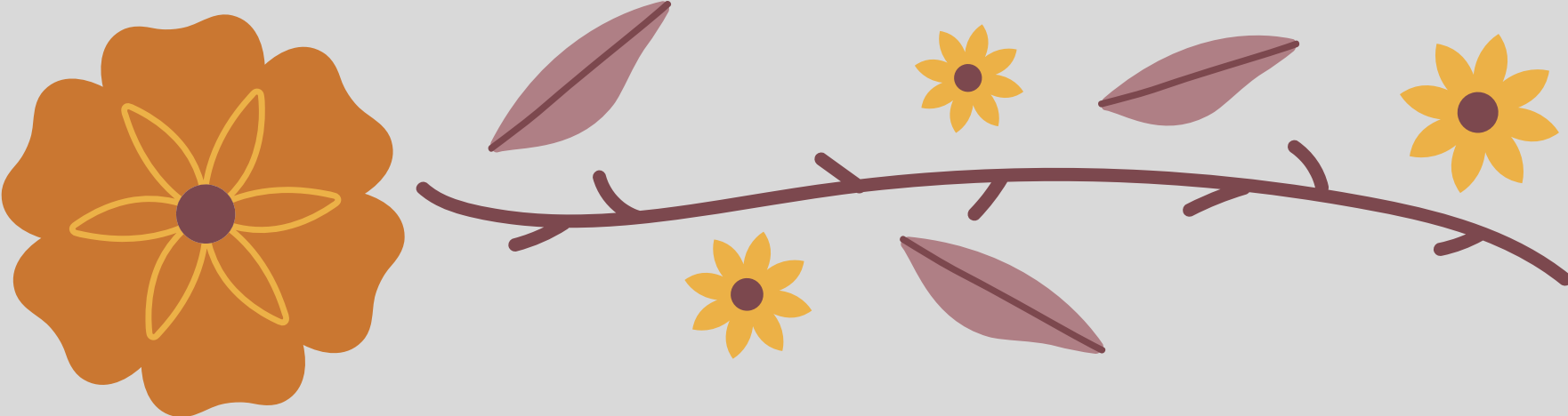
- Em uma batedeira, bata todos os ingredientes.
- Reserve.

MONTAGEM

- Forre uma forma (de preferência de fundo removível) com papel manteiga ou plástico filme.
- Corte o bolo em fatias e faça uma camada na forma.
- Regue com leite de coco.
- Recheie com metade do recheio.
- Feche com outra camada de fatias de bolo.
- Regue com leite de coco.
- Adicione o restante do recheio e finalize com o creme de leite ninho.
- Cubra com plástico filme e leve a geladeira de um dia para o outro (de preferência).



Caderno
de receitas



BOLO GELADO DE DOCE DE LEITE COM COCO

INGREDIENTES DA MASSA

- 3 ovos
- 1 e 1/3 xícara de açúcar
- 200ml de leite
- 75g de manteiga morna
- 2 xícara de farinha de trigo
- 1 colher chá de essência de baunilha ou 1 colher de chá de pasta saborizante de baunilha da Gustosia MEC3
- 1 colher sopa de fermento em pó



INGREDIENTES E PREPARO DA CALDA

- 1/2 pote de doce de leite
- 1 xícara de leite de coco
- Mexa até ficar homogêneo. Reserve.

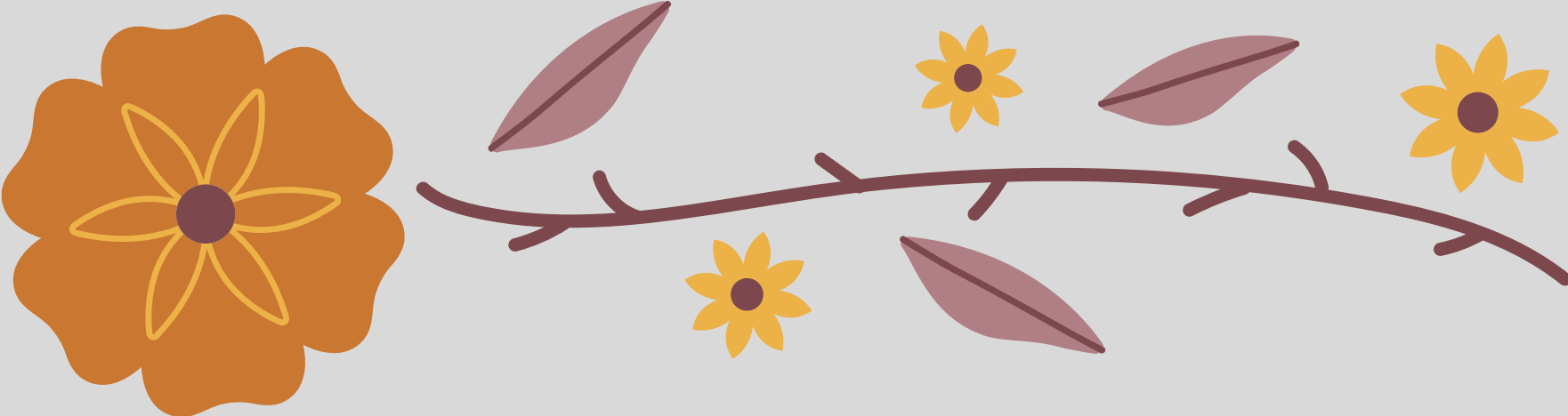
INGREDIENTES E PREPARO DA COBERTURA

- 1 e 1/2 pote de doce de leite
- 1 caixa de creme de leite
- Mexa até ficar homogêneo. Reserve.

MODO DE PREPARO E MONTAGEM

- Misture todos os ingredientes da massa e mexa até ficar sem grumos.
- Coloque em uma forma untada e enfarinhada e leve ao forno pré aquecido a 180oC por 40 minutos aproximadamente ou até o palitinho sair sequinho.
- Retire do forno, fure com um garfo e coloque a calda.
- Espere descansar por 5 minutos.
- Acrescente a cobertura e finalize com coco ralado.
- Feche com papel alumínio e leve à geladeira até o dia seguinte.





BOLO GELADO CHOCONINHO

INGREDIENTES DO BOLO

- 3 ovos
- 1 xícara e 1/2 de açúcar
- 3 colheres de sopa de cacau em pó
- 1/2 xícara de óleo
- 1/2 xícara de água morna
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento



INGREDIENTES DO RECHEIO DE CHOCOLATE TRUFADO

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de cacau em pó
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara de chocolate meio amargo picado

INGREDIENTES DO RECHEIO DE LEITE NINHO

- 1 lata de leite condensado
- 4 c. de sopa de Leite Ninho
- 1 c. de sopa de manteiga

MODO DE PREPARO DO BOLO

- Em uma tigela, junte os ovos, cacau e açúcar e misture.
- Adicione o óleo e misture.
- Coloque aos poucos (e alternando) a água e farinha, mexendo.
- Por último o fermento e misture delicadamente.
- Disponha a massa em uma forma (tamanho aproximadamente de 20x29cm) com papel manteiga ao fundo (não precisa untar), ou se não tiver papel, unte e enfarinhe a forma toda.
- Leve ao forno pré aquecido a 180°C por 30 minutos.
- Espere esfriar, então desenforme e corte ao meio com ajuda de uma faca, linha ou fio dental.





BOLO GELADO CHOCONINHO

MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE CHOCOLATE TRUFADO

- Junte em um bowl grande o leite condensado, cacau e manteiga.
- Leve ao micro-ondas por 7 minutos.
- Acrescente o creme de leite e chocolate e mexa bem até derreter e estar bem homogêneo.
- Cubra com plástico filme e leve ao freezer por 40 minutos (ou até estar bem firme).

MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE LEITE NINHO

- Junte em um bowl grande o leite condensado, leite Ninho e manteiga.
- Leve ao micro-ondas por 5 minutos. Mexa bem.
- Cubra com plástico filme e leve ao freezer por 40 minutos (ou até estar bem firme).

MONTAGEM

- Na mesma forma que assou o bolo (não precisa lavar), coloque metade do bolo.
- Regue com a calda.
- Coloque o recheio de leite Ninho e por cima coloque metade do recheio de chocolate trufado.
- Cubra com o bolo e regue com a calda.
- Finalize com a metade restante do Recheio de Chocolate Trufado. Cubra e leve à geladeira por 2 horas.
- Polvilhe Leite Ninho e sirva.
- Se preferir, pode embrulhar em papel alumínio.

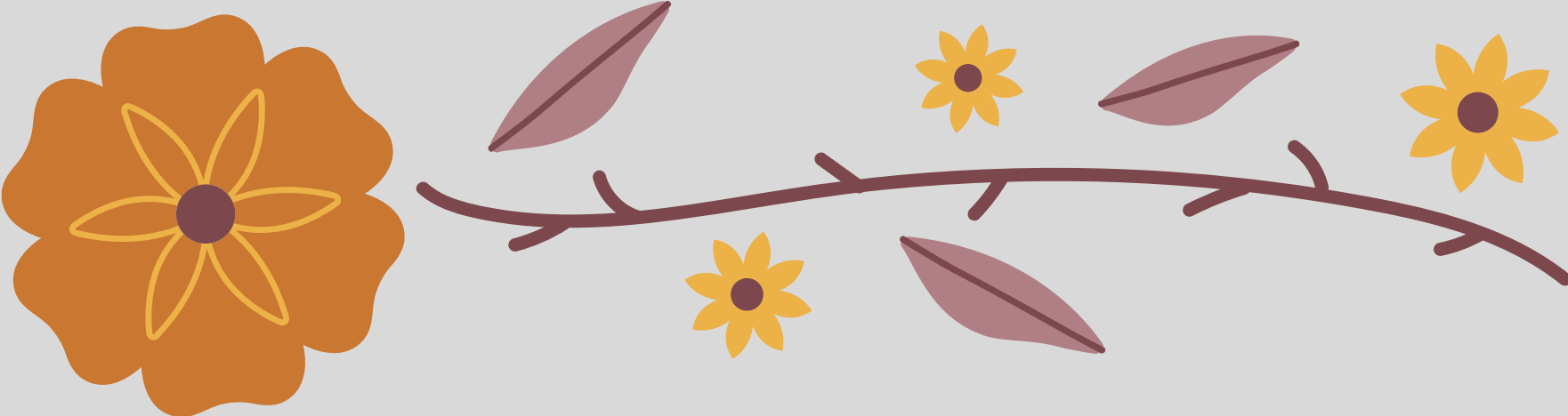
CALDA

- 4 colheres de leite
- 1 colher de sobremesa de cacau em pó
- 1 colher de café de rum.

MODO DE PREPARO

- Levei ao micro por 30 segundos só para conseguir dissolver o cacau.





BOLO GELADO DE LEITE EM PÓ COM MORANGO

INGREDIENTES DO BOLO

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de leite em pó
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Leite em pó para polvilhar
- Morangos para decorar

INGREDIENTES DA CALDA

- 2 xícaras (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado

INGREDIENTES DO RECHEIO E COBERTURA

- 2 latas de leite condensado
- 10 colheres (sopa) de leite em pó
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 2 xícaras (chá) de morangos picados

MODO DE PREPARO DO BOLO

Na batedeira, bata as gemas, o açúcar e a manteiga.

Alterne o leite, a água, o leite em pó e a farinha, batendo.

Adicione o fermento e bata para misturar.

Acrescente as claras em neve e misture delicadamente.

Transfira para uma fôrma de 25cm x 35cm, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, pré aquecido, por 35 minutos ou até dourar.

Retire, deixe esfriar e desenforme.



BOLO GELADO DE LEITE EM PÓ COM MORANGO

MODO DE PREPARO DA CALDA

- Misture os ingredientes da calda e reserve.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO E COBERTURA

- Para o recheio, leve o leite condensado, o leite em pó e a manteiga ao fogo médio, mexendo até engrossar.
- Desligue, misture o creme de leite e deixe esfriar.

MONTAGEM

- Corte o bolo ao meio no sentido do comprimento.
- Na fôrma em que assou, coloque uma parte da massa e regue com metade da calda.
- Espalhe metade do recheio e espalhe o morango.
- Cubra com a outra massa e regue com a calda restante.
- Espalhe o recheio restante, polvilhe com leite em pó, decore com morangos e leve à geladeira por 1 hora.
- Corte em quadrados e embrulhe, um a um, em papel-alumínio.
- Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.





BOLO GELADO DE CHOCOLATE COM NOZES

INGREDIENTES DO BOLO

- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 3 colheres (sopa) de licor de chocolate
- 1 xícara (chá) de leite
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Nozes trituradas para polvilhar



INGREDIENTES DO RECHEIO

- 400g de chocolate ao leite derretido
- 1 caixa de creme de leite (200g)

MODO DE PREPARO DO BOLO

- Bata na batedeira os ovos até dobrar de volume.
- Adicione o chocolate em pó, o açúcar, a margarina, o licor, o leite e a farinha e bata por 2 minutos.
- Acrescente o fermento em pó e misture com uma colher.
- Despeje em uma forma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada.
- Leve ao forno médio, pré aquecido, por 30 minutos ou até firmar e dourar.
- Retire, deixe esfriar, desenforme e corte ao meio, na horizontal.

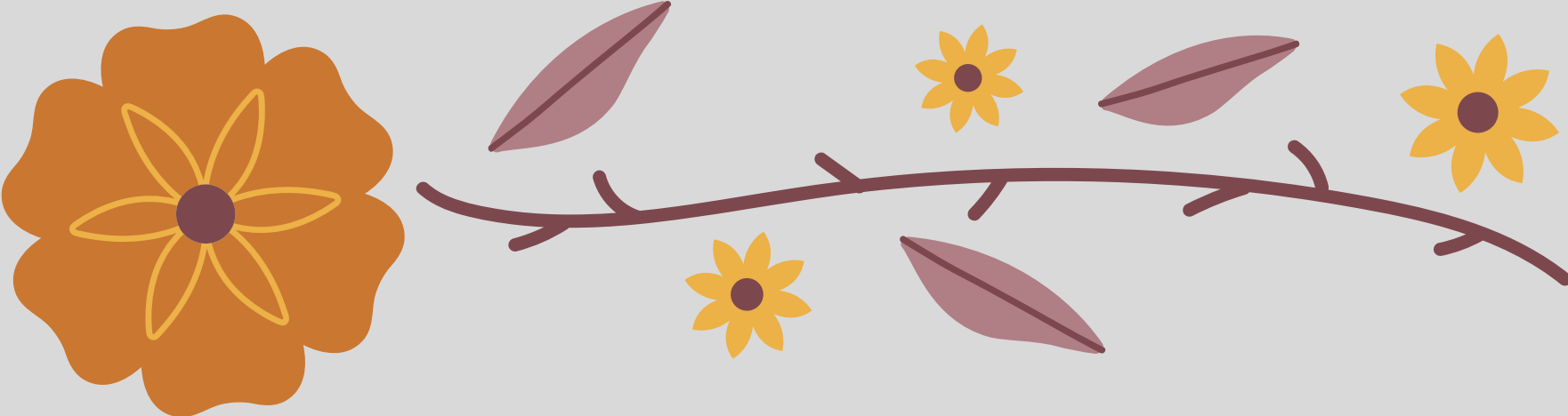
MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- Misture os ingredientes do recheio.

MONTAGEM

- Coloque uma parte do bolo em uma travessa e espalhe o recheio por cima.
- Cubra com a outra parte do bolo e polvilhe com nozes trituradas.
- Corte em quadrados, embrulhe em papel-alumínio e leve à geladeira por 2 horas.
- Retire e sirva.





BOLO GELADO DE LEITE NINHO COM NUTELLA

INGREDIENTES DO BOLO

- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de água
- 1/2 xícara (chá) de leite em pó tipo Ninho®
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó químico
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 2 xícaras (chá) de leite em pó tipo Ninho® para passar

INGREDIENTES DO RECHEIO DE LEITE NINHO®

- 1 lata de leite condensado
- 6 colheres (sopa) de leite em pó tipo Ninho®
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 caixa de creme de leite (100g)

INGREDIENTES DO RECHEIO DE NUTELLA®

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

MODO DE PREPARO DO BOLO

- Na batedeira, bata as gemas, o açúcar e a manteiga até ficar fofo.
- Alterne o leite, a água, o leite Ninho® e a farinha, batendo sempre.
- Adicione o fermento e bata somente para misturar.
- Acrescente as claras batidas em neve e misture delicadamente com uma colher.
- Transfira para uma fôrma de 22cm x 30cm, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar e firmar.
- Retire do forno, deixe esfriar e desenforme.
- Corte o bolo em 3 partes iguais na horizontal e reserve.



BOLO GELADO DE LEITE NINHO COM NUTELLA

MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE LEITE NINHO

- Para o recheio de leite Ninho®, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar e soltar do fundo da panela.
- Desligue e deixe esfriar.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO DE NUTELLA

- Para o recheio de Nutella®, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar e soltar do fundo da panela.
- Desligue e deixe esfriar.

MONTAGEM

- Para a montagem, em uma travessa, faça uma camada de bolo, espalhe o recheio de leite Ninho® por cima e cubra com outra parte de bolo.
- Espalhe o recheio de Nutella® por cima e cubra com a última parte do bolo.
- Leve à geladeira por 2 horas.
- Retire, corte em quadrados e passe pelo leite Ninho®.
- Embrulhe, um a um, em pedaços de papel-alumínio e leve à geladeira por mais 2 horas.





BOLO GELADO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES DO BOLO

- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de suco de maracujá
- 1/4 de xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

INGREDIENTES DA CALDA

- Polpa de 2 maracujás
- 1/2 lata (medida de leite condensado) de suco de maracujá concentrado
- 1 lata de leite condensado



MODO DE PREPARO DO BOLO

- No liquidificador, bata os ovos, o açúcar, o suco, o óleo e a farinha até obter um creme homogêneo.
- Adicione o fermento e misture com uma colher.
- Despeje em uma fôrma de 25cm x 35cm untada e polvilhada, e leve ao forno médio, pré aquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar.

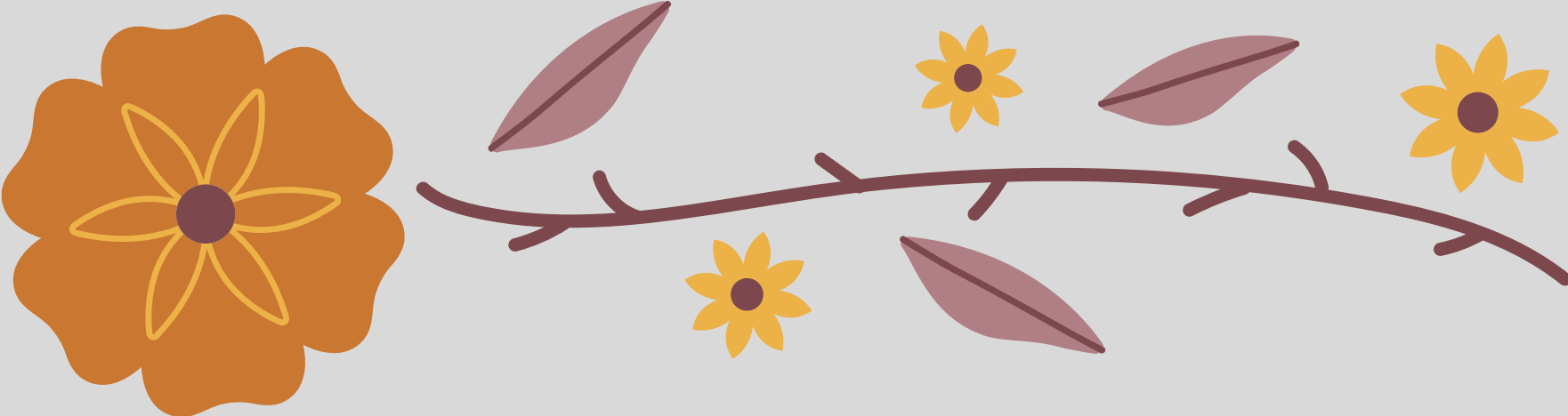
MODO DE PREPARO DA CALDA

- Bata a polpa no liquidificador com o suco concentrado usando a tecla pulsar 2 vezes somente para soltar.
- Leve ao fogo médio com o leite condensado mexendo sempre por 5 minutos.

MONTAGEM

- Fure o bolo com um palito e regue com a calda.
- Deixe esfriar, corte em quadrados e embrulhe um a um em papel alumínio.
- Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.





BOLO GELADO CHOCOLATUDO

INGREDIENTES DO BOLO

- 6 ovos (claras e gemas separadas)
- 1 xícara (chá) de cacau em pó
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de água quente
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

INGREDIENTES DA CALDA

- 1 xícara (chá) de licor de cacau
- 2 xícaras (chá) de bebida láctea pronta para beber sabor chocolate

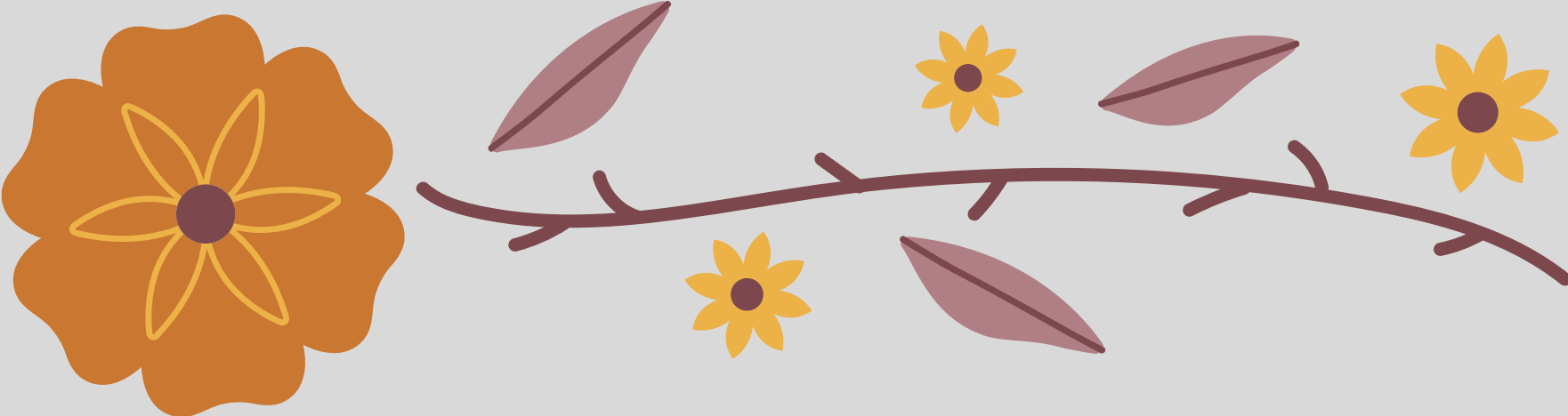
INGREDIENTES DO RECHEIO E COBERTURA

- 500g de chocolate ao leite
- 2 latas de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de licor de chocolate
- 2 claras
- 1 colher (sopa) de emulsificante

MODO DE PREPARO DO BOLO

- Na batedeira, bata as claras em neve, acrescente as gemas, o cacau, o açúcar e a farinha intercalando, com a água.
- Retire da batedeira, acrescente o fermento e misture delicadamente.
- Coloque em uma fôrma média, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até que ao enfriar um palito, ele saia limpo.
- Retire do forno, desenforme, corte a massa ao meio e coloque uma parte em um prato.





BOLO GELADO CHOCOLATUDO

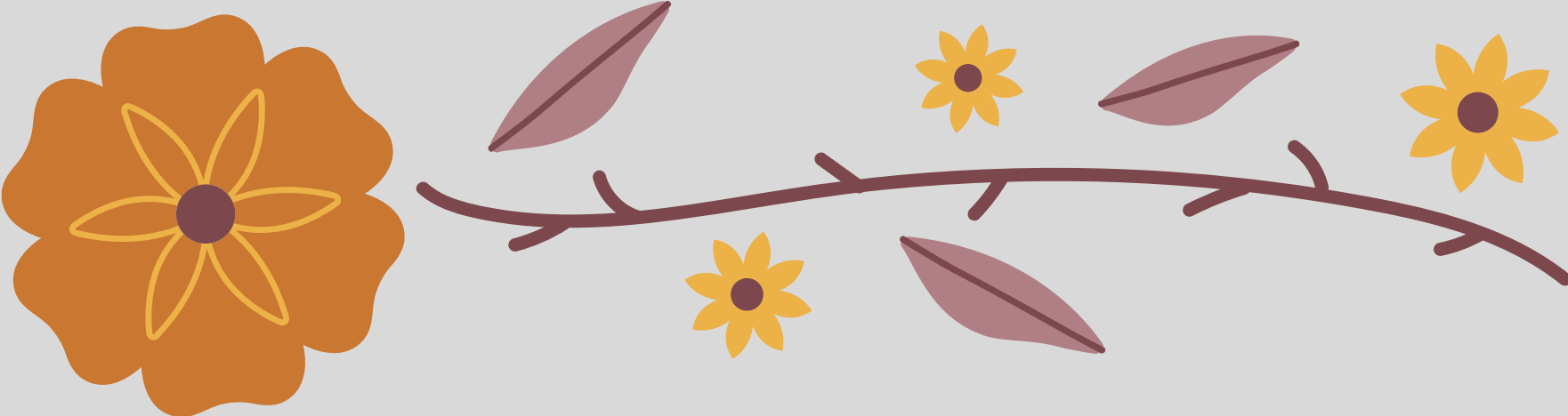
MODO DE PREPARO DA CALDA

- Misture os ingredientes e reserve.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO E DA COBERTURA

- Para o recheio, derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas, (reserve alguns para decorar) misture o creme de leite, o licor e reserve.
- Bata na batedeira as claras em neve, adicione o emulsificante e bata até ficar firme.
- Misture o creme ao chocolate derretido reservado.
- Regue metade da massa com a calda e coloque por cima metade do recheio.
- Cubra com a outra parte da massa, regando com o restante da calda e cobrindo com o restante do creme.
- Decore com os cubos de chocolate ou raspas.
- Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.





BOLO BROWNIE GELADO

INGREDIENTES DO BOLO

- 200g de chocolate meio amargo picado
- 1 xícara (chá) de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1/2 colher (sopa) de fermento em pó químico
- 1 xícara (chá) de nozes picadas



INGREDIENTES DA CALDA

- 1/2 xícara (chá) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de leite

INGREDIENTES DA COBERTURA

- 1 xícara (chá) de chocolate ao leite picado
- 3 colheres (sopa) de creme de leite

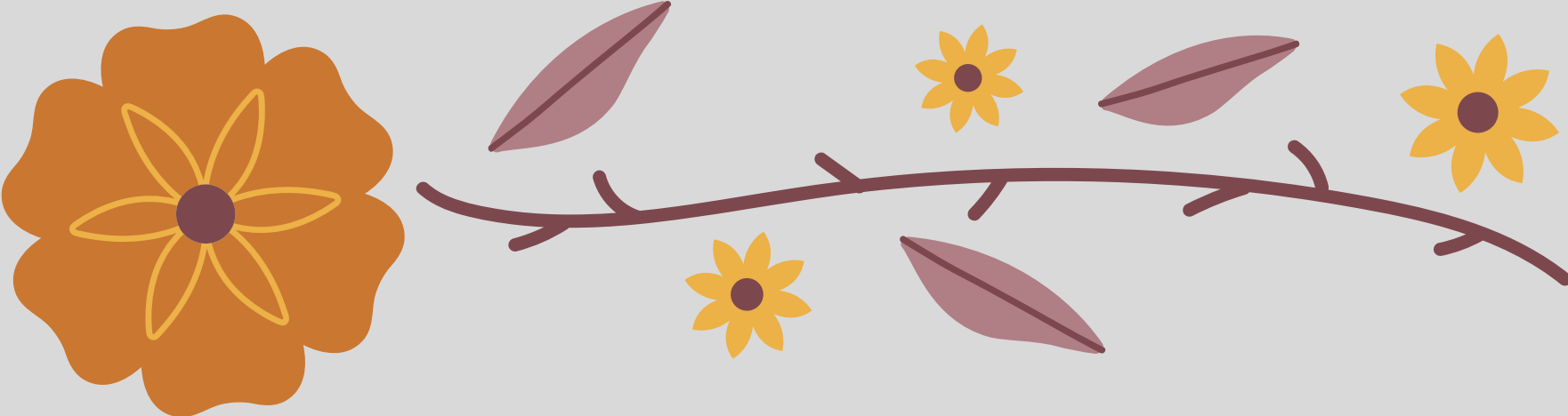
MODO DE PREPARO DO BOLO

- Derreta o chocolate e a manteiga em banho-maria.
- Em uma tigela, misture os ovos e o açúcar. Junte a mistura de chocolate, a farinha, o fermento e as nozes e misture bem.
- Despeje em uma fôrma de 30cm x 22cm forrada com papel-manteiga untado e enfarinhado e leve ao forno médio, pré aquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire e deixe amornar.

MODO DE PREPARO DA CALDA, COBERTURA E MONTAGEM

- Para a cobertura, leve todos os ingredientes ao fogo médio, mexendo até formar uma calda.
- Espelhe sobre o bolo ainda quente e reserve.
- Derreta o chocolate branco em banho-maria, misture com o creme de leite e decore sobre o bolo.
- Corte em quadrados e embrulhe em papel-alumínio.
- Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.





BOLO GELADO DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES DO BOLO

- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

INGREDIENTES PARA MONTAGEM E DECORAÇÃO

- Chocolate granulado para polvilhar
- Cerejas em calda escorrida para decorar

INGREDIENTES DO RECHEIO E COBERTURA

- 2 latas de leite condensado
- 150g de chocolate ao leite picado
- 6 colheres (sopa) de achocolatado em flocos tipo Ovomaltine®
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de creme de leite
- 1/2 xícara (chá) de cereja em calda escorrida picada

MODO DE PREPARO

- Bata na batedeira o açúcar, os ovos, o óleo e o leite.
- Transfira para uma vasilha, adicione a farinha, o chocolate, o fermento e misture com uma colher.
- Despeje em uma forma de 22cm x 30cm untada e enfarinhada.
- Leve ao forno médio, pré aquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar.
- Deixe esfriar, desenforme e corte ao meio, na horizontal.





BOLO GELADO DE BRIGADEIRO

MODO DE PREPARO DO RECHEIO E COBERTURA

- Para o recheio, leve ao fogo médio o leite condensado, o chocolate, o Ovomaltine® e a manteiga, mexendo até engrossar.
- Divida em 2 partes e deixe amornar.
- Misture o creme de leite em uma parte do creme e, na outra, misture a cereja picada.

MONTAGEM

- Coloque uma parte do bolo em uma travessa e faça uma camada com o creme com cereja.
- Coloque a outra parte do bolo por cima e cubra com o creme de chocolate sem cereja.
- Polvilhe com granulado e leve à geladeira por 2 horas.
- Retire, corte em quadrados, decore com cereja e sirva.





BOLO GELADO DE DOCE DE LEITE

INGREDIENTES DO BOLO

- 3 ovos
- 1/2 xícara (chá) de refrigerante de guaraná
- 1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de doce de leite em cubos
- 1/2 xícara (chá) de refrigerante de guaraná para regar



INGREDIENTES DO RECHEIO E COBERTURA

- 2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1 lata de creme de leite (300g)

MODO DE PREPARO DO BOLO

- Bata no liquidificador os ovos, o refrigerante, o açúcar, o óleo e a farinha de trigo até homogeneizar.
- Transfira para uma tigela, adicione a farinha, o fermento e o doce de leite, misturando delicadamente com uma colher.
- Despeje em uma forma média, untada e enfarinhada, e leve ao forno médio, pré aquecido, por 35 minutos ou até que ao enfiar um palito no centro, ele saia limpo.
- Retire, deixe esfriar e desenforme.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO E COBERTURA

- Para a cobertura, misture em uma tigela o doce de leite e o creme de leite até ficar uniforme.

MONTAGEM

- Corte o bolo ao meio e regue com metade do refrigerante.
- Espalhe uma camada de recheio e cubra com a outra massa.
- Regue com o refrigerante restante e espalhe o restante do creme.
- Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.





BOLO GELADO DE LIMÃO

INGREDIENTES DA MASSA

- 2 ovos e 6 gemas
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento químico em pó

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 1/3 xícara (chá) de açúcar
- 1/3 xícara (chá) de manteiga
- 4 gemas
- 2 colheres (sopa) de suco de limão



MODO DE PREPARO DA MASSA

- Pré aqueça o forno em temperatura alta (190 °C a 200 °C).
- Unte uma forma de 24 cm de diâmetro com manteiga e polvilhe com farinha.
- Bata bem os ovos.
- Junte as gemas, batendo.
- Adicione o açúcar e bata por 10 minutos.
- Ponha a farinha peneirada com o fermento e misture.
- Asse até dourar.

MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- Cozinhe o açúcar com a manteiga, mexendo, até derretê-lo.
- Deixe amornar e junte as gemas com o suco de limão.
- Cozinhe, mexendo sempre, até soltar da panela.

MONTAGEM

- Corte o bolo em duas camadas.
- Espalhe o recheio sobre uma e cubra com a outra.
- Polvilhe raspas de limão.
- Leve à geladeira por 1 hora antes de servir.





BOLO GELADO DE LARANJA

INGREDIENTES DA MASSA

- 6 ovos
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) óleo
- 1 xícara (chá) de refrigerante de laranja
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- Raspas de 1/2 laranja

INGREDIENTES DO RECHEIO

- 500ml de suco de laranja coado
- 5 colheres (sopa) de amido de milho
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 lata de leite condensado
- Raspas de laranja a gosto
- 2 xícaras (chá) de chantilly batido

INGREDIENTES DA CALDA

- 1 xícara (chá) de refrigerante de laranja
- 200ml de leite de coco
- 1/2 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de licor Curaçao

MODO DE PREPARO DA MASSA

- Bata na batedeira as gemas com o açúcar até dobrar de volume.
- Acrescente o refrigerante e os demais ingredientes intercalados, sendo por último as claras em neve, misturando delicadamente.
- Leve ao forno em assadeira até que esteja assado totalmente.





BOLO GELADO DE LARANJA

MODO DE PREPARO DO RECHEIO

- Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sempre até obter um creme. Deixe esfriar e acrescente as raspas e o chantilly, misture delicadamente e empregue.

MODO DE PREPARO DA CALDA

- Misture os ingredientes e reserve.

MONTAGEM

- Corte o bolo em duas camadas.
- Espalhe o recheio sobre uma e cubra com a outra.
- Cubra com a calda e polvilhe raspas de laranja.
- Leve à geladeira por 1 hora antes de servir.



TABELA DE GRAMAGEM

Padrão de medidas			
PRODUTO	UNIDADE DE MEDIDA	MEDIDOR	EQUIVALÊNCIA
Manteiga/Margarina	g	xícara (chá)	200g
Manteiga/Margarina	g	colher (sopa)	12g
Ovos	g	unidade	50g
Farinha de trigo	g	xícara (chá)	120g
Farinha de trigo	g	colher (sopa)	20g
Fermento Químico	g	colher (chá)	3g
Fermento Químico	g	colher (sopa)	10g
Leite em pó	g	xícara (chá)	100g
Leite em pó	g	colher (sopa)	10g
Óleo/Azeite doce	ml	xícara (chá)	220 ml
Óleo/Azeite doce	ml	colher (chá)	12ml
Sal	g	pitada	3g
Sal	g	colher (chá)	6g
Açúcar	g	xícara (chá)	200g
Açúcar	g	colher (chá)	15g
Açúcar mascavo	g	colher (sopa)	15g
Queijo Parmesão ralado	g	xícara (chá)	100g
Água / Leite Líquido	ml	xícara (chá)	220ml
Água / Leite Líquido	ml	colher (sopa)	15 ml
Chocolate em pó	g	xícara (chá)	150g
Chocolate em pó	g	colher (sopa)	15g
Chocolate em gotas	g	1 xícara (chá)	150g
Creme cheese	g	1 xícara (chá)	120g
Chocolate MM	unid	13 unidades	10g
Bicarbonato de Sódio	g	colher (chá)	7g
Bicarbonato de Sódio	g	colher (sopa)	14g
Canela em pó	g	colher (chá)	8g
Leite de coco	ml	xícara (chá)	220ml
Leite de coco	ml	colher (sopa)	20ml
Leite condensado	cx	unidade	395g
Leite condensado	g	xícara (chá)	220g
Leite condensado	g	colher (chá)	18g
Mel	ml	xícara (chá)	240ml
Mel	ml	colher (sopa)	18g
Cravo em pó	g	colher (chá)	2g
Gengibre em pó	g	colher (chá)	7 g
Coco ralado fino	g	xícara (chá)	100g
Goiabada	g	unidade	600g
Essência líquida	ml	colher (chá)	6ml
Amido de milho	g	xícara (chá)	150g
Amido de milho	g	colher (sopa)	8g
Cappucino	g	colher (sopa)	8g
Xerem de Castanha	g	xícara (chá)	100g
Amendoim moido	g	xícara (chá)	110g
Neskuiq	g	colher (sopa)	15g
Corante gel	g	colher (sopa)	12g
Amêndoas/Nozes/Castanhas	g	xícara (chá)	140g
Gotas de chocolate	g	xícara (chá)	130g

