



Bolos de liquidificador



Termos e condições

O Autor se esforçou para ser o mais preciso e completo possível na criação deste relatório, não obstante, o fato que ele não garante ou representa a qualquer momento que o conteúdo contido seja preciso, devido à natureza e rápida mudança da Internet, embora tenham sido feitas todas as tentativas para verificar as informações fornecidas.

Nesta publicação, o Autor não se responsabiliza por erros, omissões ou interpretação contrária do assunto aqui.

Bolo de banana



Ingredientes:

- 2 bananas maduras
- 1 xícara de açúcar ou 200g
- 1 xícara de óleo vegetal ou 200ml
- 3 OVOS
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo ou 250g
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, bata as bananas até obter uma pasta homogênea.

Adicione o açúcar, óleo, ovos e misture por alguns segundos.

Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de Cenoura



Ingredientes:

- 2 cenouras médias raladas ou 200g
- 1 xícara de açúcar ou 200g
- 1 xícara de óleo vegetal 200ml
- 3 OVOS
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo ou 250g
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, bata as cenouras raladas até obter uma pasta homogênea.

Adicione o açúcar, óleo, ovos e misture por alguns segundos.

Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de laranja



Ingredientes:

- 2 xícaras de suco de laranja (aproximadamente 500ml)
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar (300g)
- 1 xícara de óleo vegetal (200ml)
- 3 OVOS
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo (375g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, bata o suco de laranja até obter uma consistência homogênea.

Adicione o açúcar, óleo, ovos e misture por alguns segundos.

Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de chocolate



Ingredientes:

- 1 xícara de leite (250ml)
- 1/2 xícara de óleo vegetal (100ml)
- 2 OVOS
- 2 xícaras de açúcar (400g)
- 2 xícaras de farinha de trigo (300g)
- 1/2 xícara de cacau em pó (75g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, misture o leite, óleo, ovos e açúcar.

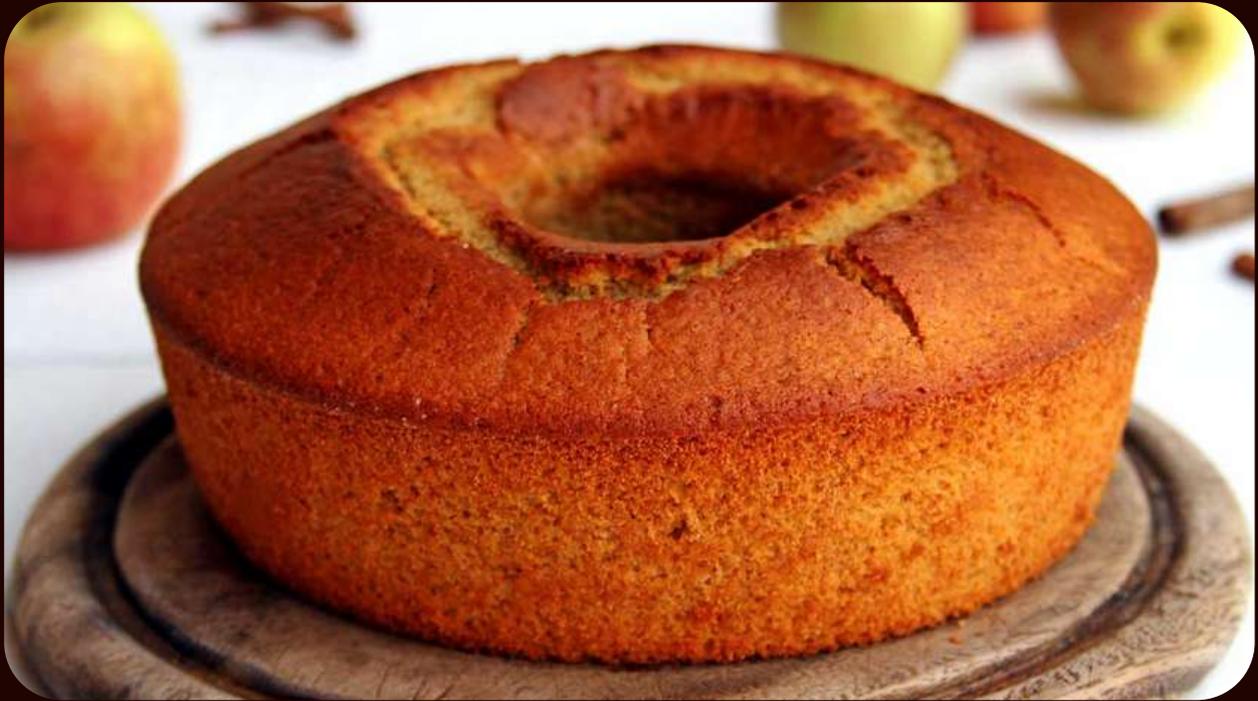
Adicione a farinha de trigo, o cacau em pó e o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de maçã



Ingredientes:

- 2 xícaras de maçãs cortadas em cubos (aproximadamente 300g)
- 1 xícara de açúcar (200g)
- 1/2 xícara de óleo vegetal (100ml)
- 2 OVOS
- 2 xícaras de farinha de trigo (300g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)
- 1 colher de chá de canela em pó (opcional)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, bata as maçãs até obter uma consistência homogênea.

Adicione o açúcar, óleo, ovos e misture por alguns segundos.

Adicione a farinha de trigo, o fermento em pó e a canela em pó (se desejar) e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de coco



Ingredientes:

- 1 xícara de leite de coco (250ml)
- 1/2 xícara de óleo vegetal (100ml)
- 2 OVOS
- 2 xícaras de açúcar (400g)
- 2 xícaras de farinha de trigo (300g)
- 1 xícara de coco ralado fresco ou seco (75g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, misture o leite de coco, óleo, ovos e açúcar.

Adicione a farinha de trigo, o coco ralado e o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de abacaxi



Ingredientes:

- 1 xícara de abacaxi cortado em cubos (aproximadamente 200g)
- 1/2 xícara de óleo vegetal (100ml)
- 2 OVOS
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar (300g)
- 2 xícaras de farinha de trigo (300g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, misture o abacaxi, óleo, ovos e açúcar.

Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de açúcar mascavo



Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar mascavo (200g)
- 1 xícara de óleo vegetal (200ml)
- 3 OVOS
- 2 xícaras de farinha de trigo (300g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, misture o açúcar mascavo, óleo e ovos.

Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de baunilha



Ingredientes:

- 1 xícara de açúcar (200g)
- 1 xícara de óleo vegetal (200ml)
- 3 OVOS
- 2 xícaras de farinha de trigo (300g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)
- 1 colher de chá de essência de baunilha (aproximadamente 5ml)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, misture o açúcar, óleo, ovos e a essência de baunilha.

Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de morango



Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar (400g)
- 1 xícara de óleo vegetal (200ml)
- 3 OVOS
- 2 xícaras de farinha de trigo (300g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)
- 1 xícara de morangos picados (150g)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, misture o açúcar, óleo, ovos e os morangos.

Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de iogurte



Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar (400g)
- 1 xícara de óleo vegetal (200ml)
- 3 OVOS
- 2 xícaras de farinha de trigo (300g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)
- 1 xícara de iogurte natural (200g)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, misture o açúcar, óleo, ovos e o iogurte.

Adicione a farinha de trigo e o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de fubá



Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar (400g)
- 1 xícara de óleo vegetal (200ml)
- 3 OVOS
- 2 xícaras de fubá (240g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)
- 1 xícara de leite (240ml)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, misture o açúcar, óleo, ovos, fubá e o leite.

Adicione o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de fubá



Ingredientes:

- 2 xícaras de açúcar (400g)
- 1 xícara de óleo vegetal (200ml)
- 3 OVOS
- 2 xícaras de milho verde cozido e espremido (240g)
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)
- 1 xícara de leite (240ml)
- 1 colher de chá de sal (opcional)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, misture o açúcar, óleo, ovos, milho cozido e espremido, leite e o sal (se desejar).

Adicione o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de leite condensado



Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado (395g)
- 1 xícara de óleo vegetal (200ml)
- 4 OVOS
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)
- 1 xícara de farinha de trigo (120g)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, misture o leite condensado, óleo, ovos e a farinha de trigo.

Adicione o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.

Bolo de proteína



Ingredientes:

- 2 xícaras de farinha de aveia (220g)
- 1 xícara de proteína em pó (100g)
- 1 xícara de açúcar mascavo (200g)
- 1 xícara de iogurte natural (200g)
- 1/2 xícara de óleo vegetal (100ml)
- 4 OVOS
- 1 colher de sopa de fermento em pó (aproximadamente 10g)
- 1 colher de chá de essência de baunilha (opcional)

Modo de Preparo:

Em um liquidificador, misture a farinha de aveia, proteína em pó, açúcar mascavo, iogurte, óleo, ovos, essência de baunilha (se desejar) e misture até obter uma mistura homogênea.

Adicione o fermento em pó e misture delicadamente com uma espátula ou colher.

Despeje a massa em uma forma untada e enfarinhada. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 35 a 40 minutos, ou até que o bolo esteja assado.

Depois de assado, retire do forno e deixe esfriar antes de servir.

Observação: As medidas dos ingredientes podem variar de acordo com o tamanho da forma que você estiver usando. Além disso, é importante que você siga as instruções do modo de preparo cuidadosamente para garantir o melhor resultado possível.