



BOLOS SEM FERMENTO



MASSA DE LARANJA



Ingredientes:

- 4 ovos (claras e gemas separadas).
- 2 xícaras de farinha de trigo.
- 1 e meia de açúcar refinado.
- 12 colheres de suco de laranja.

Modo de Preparo:

Bata bastante as claras do ovo até o ponto de neve e vá adicionando um copo de açúcar aos poucos. Reserve. Em outro recipiente, bata as gemas e o açúcar restante até ficar espumosa. Desligue a batedeira e adicione o suco. Misture bem. Em seguida, acrescente a farinha e misture. Por fim, as claras e misture bem. Unte a fôrma e despeje a massa. Coloque no forno pré-aquecido em 180° graus e deixe por 30 minutos no mínimo ou até dourar.

BOLO DE CENOURA



Ingredientes:

- 3 cenouras médias picadas e descascadas.
- 1 xícara (chá) de óleo.
- 2 xícaras (chá) de Açúcar.
- 2 claras de ovo.
- 2 gemas de ovo.
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo.
- 2 xícaras (chá) de leite.

Modo de Preparo:

Primeiramente você deve cozinhar as cenouras, assim fica mais fácil de incorporar ao restante dos ingredientes. Bata as claras em neve e reserve. Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo e o açúcar e reserve. No liquidificador, bata as cenouras já cozidas, as gemas, o óleo e o leite até formar uma massa homogênea. Misture a massa obtida no liquidificador com a farinha de trigo e açúcar. Por último acrescente as claras em neve, mexa delicadamente. Em uma fôrma untada e enfarinhada, coloque sua massa e leve ao forno pré-aquecido a 180 graus por cerca de 40 minutos.

BOLO DE MANDIOCA



Ingredientes:

1/2 kg de mandioca cozida (pese depois de la estar cozida).

4 ovos. 3/4 xícara de açúcar demerara (batido).

1 colher (sopa) de manteiga Ghee.

200 ml de leite de coco light.

1 xícara (chá) de coco ralado fresco ou seco sem adição de açúcar .

Modo de Preparo:

Cozinhe a mandioca até amolecer. Depois retire o fiapo do centro. Bata no liquidificador a mandioca com os ovos, manteiga, leite e açúcar. Despeje a massa em uma assadeira (20 x 30) untada com manteiga ghee. Polvilhe o coco ralado. Leve ao forno pré-aquecido em 200 graus por aproximadamente 40 minutos .

BROWNIE



Ingredientes:

- 150 gramas de farinha de trigo.
- 200 gramas de açúcar refinado.
- 150 gramas de manteiga sem sal.
- 200 gramas de chocolate picado.
- 2 colheres de chocolate em pó.
- 1 colher (café) de essência de baunilha.
- 1 colher (café) de bicarbonato de sódio.
- 3 ovos.

Modo de Preparo:

Preaqueça o forno em 180°C. Derreta em banho-maria ou no microondas a manteiga e o chocolate juntos, acrescente a baunilha, misture até ficar um creme liso e reserve. Em outro recipiente, bata bem os ovos com o açúcar (usei o batedor de arame mesmo). Junte o creme de chocolate (a mistura de chocolate com manteiga e baunilha). Na sequência, some a farinha, o chocolate em pó e o bicarbonato. Leve para assar em uma assadeira untada com manteiga, coberta com papel manteiga e mais manteiga por cima dele. Asse por 25 minutos.

BOLO DE FUBÁ



Ingredientes:

Massa: 3 ovos.

1 lata de leite condensado.

60 ml de óleo.

2 copos e meio de fubá.

1 copo de leite morno.

1 colher (sopa) de sal de frutas (substituindo o fermento).

Calda:

1 copo de leite.

1 pacote pequeno de coco ralado.

Chocolate em pó á gosto.

Modo de Preparo:

Massa :

Bata na batedeira os ovos, óleo, leite moça e fubá. Por último adicione o leite e o sal de fruta. Bata bem. Unte uma forma e polvilhe conforme sua preferência. Na receita usei o chocolate em pó para polvilhar. Coloque no forno pré-aquecido por cerca de 50 minutos. Faça o teste do palito, quando sair seco está pronto.

Calda:

Ferva todos os ingredientes e jogue no bolo ainda quente. Antes fura o bolo com o garfo para a calda penetrar bem.