

APRENDA BOLOS CASEIROS

E-BOOK GRATUITO



 **GASTRONOMIAS**
DICAS, RECEITAS E GOSTOSURAS

APRENDA BOLOS CASEIROS COM ESSE **MINI E-BOOK**

Aviso Legal

Este livro é protegido por direitos autorais, sendo exclusivamente destinado para uso pessoal.

Você não pode alterar, distribuir, vender, citar ou parafrasear qualquer parte ou o conteúdo deste livro sem o consentimento do autor ou do proprietário dos direitos autorais.
Ações legais serão tomadas em caso de violação.

Isenção de Responsabilidade

Observe que as informações contidas neste documento são exclusivamente destinadas a fins educacionais e de entretenimento.

Todos os esforços possíveis foram realizados para fornecer informações completas, precisas, atualizadas e confiáveis.

Nenhuma garantia de qualquer tipo está expressa ou implícita. Os leitores reconhecem que o autor não está envolvido na prestação de aconselhamento jurídico, financeiro, médico ou profissional.

Ao ler este documento, o leitor concorda que, sob nenhuma circunstância, sejam responsáveis por quaisquer prejuízos, diretos ou indiretos, incorridos como resultado do uso das informações contidas neste documento, incluindo, mas não se limitando a erros, omissões ou imprecisões.

APRENDA BOLOS CASEIROS COM ESSE **MINI E-BOOK**

Bolo de iogurte

Ingredientes

1/2 xícara de margarina
1 xícara de açúcar
3 ovos
1 1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de Amido de Milho Maizena
2 colheres de chá de fermento em pó
1 xícara de iogurte natural
1/2 limão

Para untar a forma

farinha de trigo
margarina

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180° C).

Unte e enfarinhe uma fôrma de furo central média (20 cm de diâmetro). Reserve.

Em uma batedeira, bata a margarina e o açúcar até formar um creme claro. Junte os ovos, um a um até formar uma mistura esbranquiçada.

Misture iogurte e o suco do limão e reserve. Peneire a farinha, o amido de milho Maizena e o fermento, adicione a massa alternando com a mistura de iogurte e limão, misture com a ajuda de uma espátula até que vire uma massa uniforme.

Despeje a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 35 minutos ou até que um palito saia limpo do centro do bolo.

Dica

Para deixar o seu bolo mais lindo e com um sabor de iogurte mais presente, acrescente 1 xícara de iogurte grego por cima do bolo e polvilhe uma colher (sopa) de açúcar por cima. Sirva em seguida.

APRENDA BOLOS CASEIROS COM ESSE **MINI E-BOOK**

Bolo de Leite Simples

Ingredientes

1/2 xícara de margarina
1 xícara de açúcar
3 ovos
1 xícara e meia de farinha de trigo
1/2 xícara de Amido de Milho Maizena
2 colheres de chá de fermento em pó
1 xícara de leite

Para untar a forma

farinha de trigo
margarina

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C).

Unte e enfarinhe uma fôrma de furo central média (20 cm de diâmetro). Reserve.

Em uma batedeira, bata a margarina e o açúcar até formar um creme claro. Junte os ovos, um a um até formar uma mistura esbranquiçada.

Peneire a farinha, o amido de milho MAIZENA® e o fermento, adicione a massa alternando com o leite, misture com a ajuda de uma espátula até que vire uma massa uniforme.

Despeje a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 35 minutos ou até que um palito saia limpo do centro do bolo.

Dica

Para acompanhar sirva com uma compota de morango, vai super bem!
Cozinhe 100 gramas de morango em 300 ml de água e meia xícara de açúcar por 20 minutos no fogo baixo, deixe esfriar e sirva em seguida.

APRENDA BOLOS CASEIROS COM ESSE **MINI E-BOOK**

Bolo Formigueiro

Ingredientes

- 1/2 xícara de chá margarina
- 1 xícara de chá de açúcar
- 3 ovos
- 1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara de chá de Amido de Milho Maizena
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 xícara de chá de leite
- 1/2 xícara de chá de chocolate granulado

Para untar a forma

- farinha de trigo
- margarina

Modo de preparo

Aqueça o forno em temperatura média (180° C).

Unte com margarina uma fôrma de furo central média (20 cm de diâmetro) e enfarinhe logo em seguida. Reserve.

Em uma batedeira, bata a margarina e o açúcar até formar um creme claro. Junte os ovos, um a um até formar uma mistura esbranquiçada.

Peneire a farinha, o amido de milho Maizena e o fermento, adicione a massa alternando com o leite, misture com a ajuda de uma espátula até que vire uma massa uniforme, finalize com o chocolate granulado.

Despeje a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 35 minutos ou até que um palito saia limpo do centro do bolo.

APRENDA BOLOS CASEIROS COM ESSE **MINI E-BOOK**

Bolo de Laranja

Ingredientes

1 laranja média com a casca
3 ovos
1 xícara de chá de óleo
1 xícara de chá de açúcar
1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
1/2 xícara de chá de Amido de Milho
Maizena
1 colher de sopa de fermento químico
em pó

Para untar a forma

farinha de trigo
margarina

Modo de preparo

Preaqueça o forno em temperatura média (180° C).

Unte e enfarinhe uma fôrma redonda de furo central média (20 cm diâmetro).

Corte a laranja em 4 pedaços e retire as sementes que estiverem aparentes.

No copo do liquidificador, coloque a laranja, os ovos, o óleo, o açúcar, e bata até que fique homogêneo.

Em uma tigela, peneire a farinha de trigo, o amido de milho MAIZENA® e o fermento, e adicione, aos poucos, a mistura do liquidificador, mexendo até obter uma massa cremosa.

Disponha a massa do bolo de laranja na fôrma reservada e leve ao forno por 35 minutos, ou até que um palito saia limpo, depois de espetado na massa.

Retire do forno, espere amornar e desenforme. Sirva a seguir.

Pronto, agora o seu bolo de laranja está pronto e quentinho!

APRENDA BOLOS CASEIROS COM ESSE **MINI E-BOOK**

Bolo de Cenoura com Cobertura de Chocolate

Ingredientes

2 cenouras médias, cortadas em cubos
300 gramas
1/2 xícara de chá de óleo 125 ml
3 ovos
1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo 210 g
1/2 xícara de chá de Amido de Milho
Maizena Vita + 60 gramas
2 colheres de chá de fermento em pó 8 g
1 xícara de chá de açúcar 190 g

Para untar a forma

1/2 xícara de chocolate ao leite
derretido
1/2 xícara de creme de leite

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C).

Unte e enfarinhe uma forma de furo central média (20 cm de diâmetro). Reserve.

No copo do liquidificador, coloque a cenoura, o óleo e os ovos, e bata até a massa do bolo de cenoura ficar homogênea.

Em uma tigela, peneire o amido de milho MAIZENA®, a farinha de trigo, o fermento e o açúcar, junte a mistura de cenoura reservada, e mexa com o auxílio de uma espátula até que vire uma massa uniforme.

Disponha a massa na forma reservada e leve ao forno por 40 minutos, ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Retire o forno e deixe amornar.

Cobertura

Faça a cobertura: misture o chocolate e o creme de leite, e espalhe por toda a superfície do bolo. Sirva a seguir.

Se preferir, utilize a forma redonda canelada (18 cm de diâmetro). Se não tiver liquidificador em casa, você pode fazer essa receita de bolo de cenoura usando cenoura ralada à mão e uma colher de pau para misturar os ingredientes.

Lembre-se de peneirar a farinha e demais ingredientes em pó para não formar pelotas e conseguir um bolo de cenoura fofo e areado. Regue o bolo ainda quente com a calda de chocolate, para que ela penetre bem dentro.

APRENDA BOLOS CASEIROS COM ESSE **MINI E-BOOK**

Bolo de Prestigio

Ingredientes

1/2 xícara de margarina
1 xícara de açúcar
3 ovos
1 1/2 xícara de farinha de trigo
1/2 xícara de Amido de Milho Maizena
2 colheres de chá de fermento em pó
1/2 xícara de leite
2 colheres de sopa de coco ralado
1/2 xícara de leite de coco
200 g de chocolate ao leite cortado em cubos pequenos

Cobertura

meia xícara de creme de leite
meia xícara de chocolate ao leite
1 colher de sopa de coco ralado

Para untar a forma

farinha de trigo
margarina

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180°C).

Unte e enfarinhe uma forma de furo central média (20 cm de diâmetro). Reserve.

Em uma batedeira, bata a margarina e o açúcar até formar um creme claro. Junte os ovos, um a um até formar uma mistura esbranquiçada.

Peneire a farinha, o amido de milho MAIZENA® e o fermento, adicione à massa o coco e depois vá alternando com o leite e o leite de coco, misture com a ajuda de uma espátula até que vire uma massa uniforme, finalize acrescentando o chocolate em cubinhos dentro.

Despeje a massa na forma reservada e leve ao forno por 35 minutos ou até que um palito saia limpo do centro do bolo.

Cobertura

Para a calda derreta o chocolate no micro-ondas ou banho maria e depois agregue o creme de leite, finalize seu bolo colocando a calda por cima e polvilhe o coco ralado.

APRENDA BOLOS CASEIROS COM ESSE **MINI E-BOOK**

Bolo de Chocolate

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1 1/2 xícara de chá de farinha de trigo
- 1/2 xícara (chá) de Amido de Milho
Maizena
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 1/2 xícara (chá) de achocolatado em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de bicarbonato de sódio (opcional)

Calda

- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de achocolatado
em pó
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 2 colheres (sopa) de leite

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180° C).

Unte e enfarinhe uma fôrma de furo central média (20 cm de diâmetro).

No copo do liquidificador, coloque o leite, o óleo e os ovos, e bata rapidamente até ficar homogêneo.

Junte a farinha de trigo, o amido de milho MAIZENA®, o açúcar, o achocolatado, o fermento e o bicarbonato, e misture a massa.

Se necessário mexa com o auxílio de uma colher antes de bater novamente.

Disponha a massa do bolo de chocolate na fôrma reservada e leve ao forno por 35 minutos, ou até que um palito, depois de espetado na massa saia limpo.

Enquanto isso, prepare a calda: em uma panela pequena coloque o açúcar, o achocolatado, a margarina e o leite, e misture bem.

Leve ao fogo baixo e deixe cozinhar por 5 minutos, mexendo sempre, até encorpar.

APRENDA BOLOS CASEIROS COM ESSE **MINI E-BOOK**

Bolo de Milho

Ingredientes

- 1 lata de milho verde em lata escorrida
- 1 xícara de óleo
- 3 ovos
- 1 xícara de açúcar
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de Amido de Milho Maizena
- 1/2 xícara de fubá fino
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó

Modo de preparo

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180° C).

Unte e enfarinhe uma fôrma de furo central média (20 cm de diâmetro).

No copo do liquidificador, coloque o milho, o óleo, os ovos e o açúcar, e bata rapidamente até ficar homogêneo.

Transfira para uma tigela, junte a farinha de trigo, o amido de milho MAIZENA®, o fubá e o fermento, e misture

Disponha a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 40 minutos, ou até que um palito, depois de espetado na massa saia limpo.

Retire o bolo do forno, espere amornar, desenforme e sirva quente ou frio.

APRENDA BOLOS CASEIROS COM ESSE **MINI E-BOOK**

Bolo de Goiabada com Queijo

Ingredientes

- 1/2 xícara de margarina
- 1 xícara de açúcar
- 3 ovos
- 1 1/2 xícara de farinha de trigo
- 1/2 xícara de Amido de Milho Maizena
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 1 xícara de leite
- 3 colheres (sopa) de queijo ralado
- 4 colheres (sopa) de requeijão cremoso
- 150 g de goiabada cascão cortada em cubos pequenos

Para untar

- 2 tabletes de margarina

Modo de preparo

Aqueça o forno em temperatura média (180° C).

Unte com a margarina e o queijo uma fôrma de furo central média (20 cm de diâmetro). Reserve.

Em uma batedeira, bata a margarina e o açúcar até formar um creme claro. Junte os ovos, um a um até formar uma mistura esbranquiçada.

Peneire a farinha, o amido de milho Maizena e o fermento. Adicione a massa alternando com o leite, misture com a ajuda de uma espátula até que vire uma massa uniforme.

Acrescente a goiabada e o requeijão delicadamente com a ajuda de uma espátula.

Despeje a massa na fôrma reservada e leve ao forno por 35 minutos ou até que um palito saia limpo do centro do bolo.

APRENDA BOLOS CASEIROS COM ESSE **MINI E-BOOK**

Quer fazer Bolos Caseiros deliciosos, perfeitos e de dar água na boca?

Quem não gosta de um um bolinho fresquinho e fofinho para tomar
aquele café?

Aposto que até te deu água na boca! Mas saiba que o bolo caseiro é
uma excelente oportunidade de negócio.

No Curso de Bolos Caseiros eu irei te ensinar a transformar a sua
cozinha em uma verdadeira Fábrica de Bolos.

Você vai aprender as melhores receitas dos bolos mais
pedidos pelos clientes e irá construir um negócio super
lucrativo a partir do conforto da sua casa!



APRENDA BOLOS CASEIROS COM ESSE **MINI E-BOOK**

Alguns depoimentos dos alunos do Curso de Bolos Caseiros.

 **Stefane Barbosa**
16 de setembro de 2020 · 🌐

Essas são algumas belezuras que aprendi com o curso. Sou formada em logística, profissional de comércio exterior. Me decidi por deixar de lado a carreira de comex e me dedicar a confeitaria. Passei por um período de depressão onde deixei de lado meus doces e quando foi esse ano, uma querida amiga 📍 Karina Aparecida me fez a proposta de uma parceria. Descobri então o amor por bolos caseiros... Sou apaixonada pelo que faço, e esse curso veio como um divisor de águas, me trazendo novas receitas e técnicas nunca usadas antes por mim... Agradeço de ❤️ a toda a equipe do curso e a Elaine Ferreira por nos ensinar com simplicidade e maestria...



 **Jessica Reges**
14 de julho de 2020 · 🌐

Mega Feeeeliz!!!
Comecei o curso há 1 semana e hoje arrisquei em fazer o meu primeiro bolo, comecei pelo de paçoca.
Ameeee o resultado. 🥰🥰
Glória a Deus. 🙏



  Você e outras 9 pessoas 6 comentários Visto por 85

**APRENDA BOLOS CASEIROS COM
ESSE **MINI E-BOOK****

Tenha um negócio lucrativo com Bolos
Caseiros a partir da cozinha da sua
casa!



Fature até **R\$:5000
produzindo**

[Clique aqui](#)