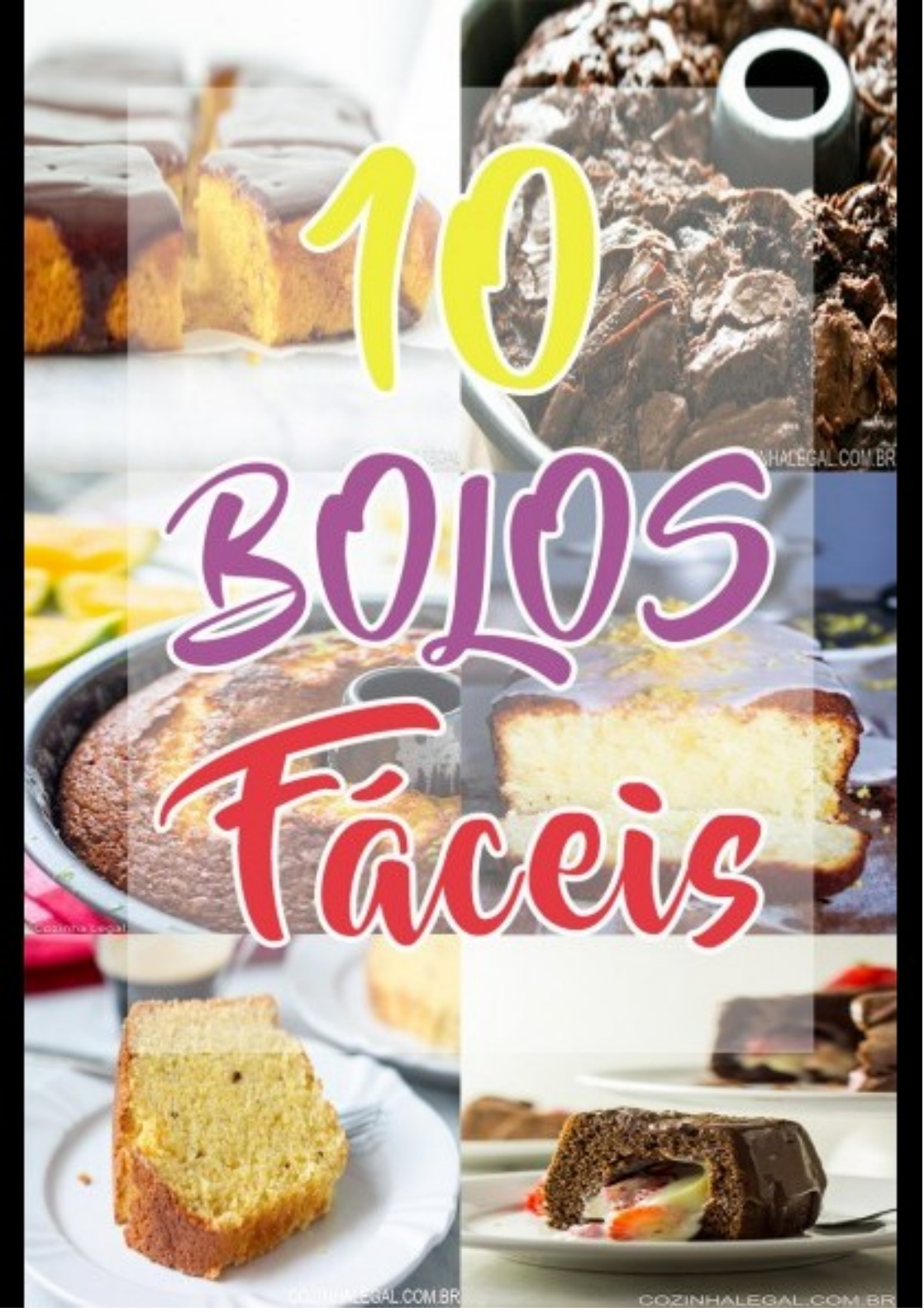




10 Bolos Fáceis

10 RECITAS DE BOLOS PARA VENDER.



1-INGREDIENTES

PARA O BOLO BÁSICO.

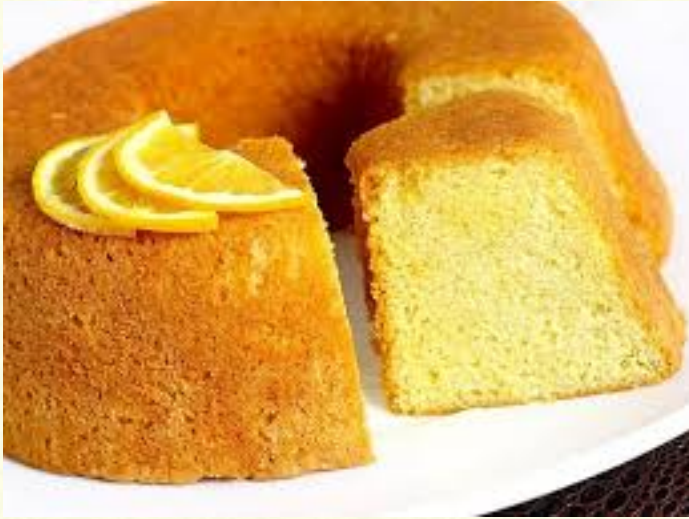
8 gemas 2 xícaras de
chá cheias de manteiga
sem sal (420g) 3 e $\frac{1}{2}$
xícaras de chá de
açúcar refinado 350ml
de leite 8 claras batidas
em neve 3 e $\frac{3}{4}$ xícaras
de chá de farinha de

trigo 2 e 1/2 colheres de
BOLHO DE Maracujá.



Substitua o leite pela mesma
quantidade de suco de maracujá .

BOLO DE LARANJA.



Substitua o leite pela
mesma quantidade de
suco de laranja .

BOLO DE CHOCOLATE.



Acrescente na massa 1
xícara de chá de

chocolate em pó.

BOLO DE COCO.



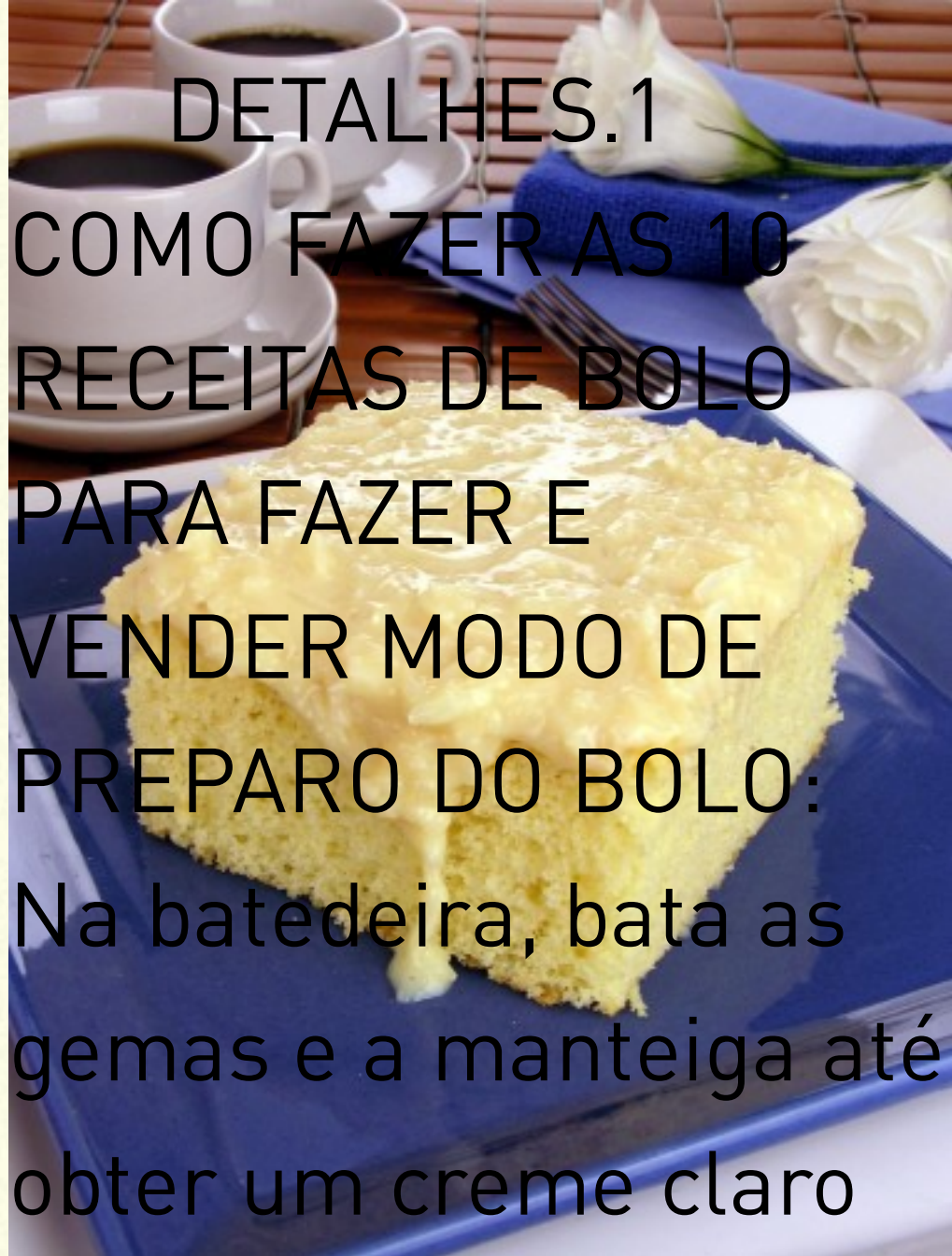
Substitua o leite pela
mesma quantidade de

leite de coco Acrescente
COBERTURA DE
1/2 xícara de chá de coco
BRIGADEIRO.



1 lata de leite condensado 1
colher de chá de manteiga com
sal 50g de chocolate em pó 1

caixinha de creme de leite
COBERTURA DE
chocolate granulado (para
COCO.
salpicar)



DETALHES.1

COMO FAZER AS 10
RECEITAS DE BOLO
PARA FAZER E
VENDER MODO DE
PREPARO DO BOLO:

Na batedeira, bata as
gemas e a manteiga até
obter um creme claro
(cerca de 6 minutos).

A crescente importância e
DETALHES:

base a temperatura de 52
ODO DE PREPARO DA
milímetros. O composto de
CUBERTURA DE

leite em pó $\frac{1}{2}$ xícara
BRIGADEIRO Em uma
de reserret de leite e da
paneta, misture o leite
bata de (ma e abso ap com)
condensado, a
um fouet até misturar
manteiga e o chocolate
tudo. Incorpore
em pó. Leve ao fogo,
delicadamente, as
mexendo sempre até
claras em neve
obter o ponto de
Acrescente aos poucos

briga de Esgresem
DICAS!

safrão e acrescentar o
DICAS! Você também

ótimo de leite e Misture
pode rechear e

fermento bem como o
confeitar o bolo. Fica

simples e de leve
perfeito! Para um bolo

grasado e leve
para o lanche, faça

retangular grande
metade da receita em

(27cm de largura x
uma forma de buraco

39cm de comprimento x
ou quadrada.

5cm de altura) untada e

enfarinhada. Leve ao

forno preaquecido a 180°C por cerca de 40 minutos. Retire do forno e sirva. Para preparar os bolos de maracujá e laranja, basta trocar o leite pelo suco de maracujá e pelo suco de laranja na receita. Para preparar o bolo de chocolate,

acrescente o chocolate em pó antes de adicionar a farinha de trigo. Para preparar o bolo de coco, substitua o leite pelo leite de coco e acrescente o coco ralado antes de adicionar o fermento em pó.