CAFÉ COM BOLO

by Chef Sandra Marques

Neste primeiro livro digital, a Chef Sandra Marques apresenta de forma simples uma coletânea de suas melhores receitas de bolos que são ideais para ocasiões especiais ou para preparar para a sua família.
Receitas feitas com amor para a sua família.

Introdução

O preparo de bolos caseiros, assim como o seu consumo, nos remete à uma lembrança afetiva, nos leva a uma sensação de conforto de carinho. Nos lembra os bolos preparados por nossa mãe, avó, tia....
Cozinha afetiva, termo utilizado na gastronomia contemporânea.
Neste livro digital estão receitas preparadas e testadas inúmeras vezes, que são sucesso de vendas e recebem muitos elogios.

Receitas

Bolo Lusitano de Cenoura

Ingredientes:
12 ovos (gemas e claras separadas)
1 1/2 xícara de açúcar mascavo
1/2 xícara de mel
Raspas da casca de 1 limão
1 xícara de azeite (ou óleo de sua preferencia)
1 cenoura ralada
3 xícaras (Chá) de farinha de trigo
50 g de nozes picadas
1 colher (sopa) de fermento em pó.

Preparo: Preaqueça o forno à 180ºC. Bata as claras em neve, em picos firmes e reserve. à parte, bata as gemas com o açúcar mascavo, junte o azeite (ou óleo), o mel, as raspas de limão, a farinha de trigo, misture bem. Desligue a batedeira, misture a cenoura ralada, as nozes, as claras em neve e por último o fermento. Coloque em uma forma grande, com buraco no meio previamente untada e enfarinhada e leve ao forno preaquecido. Asse por cerca de 30 a 40 minutos, ou até que espetando um palito ele saia seco. Deixe amornar e desenforme. Decore com açúcar de confeiteiro ou açúcar gelado e nozes. Validade: de 3 a 4 dias.

Bolo de Laranja

Ingredientes:

6 ovos (gemas e claras separados)
1 1/2 xícara (chá) de açúcar
2 1/2 xícaras de farinha de trigo peneirada
1 xícara (chá) de suco d elaranja
1 colher (sopa) de fermento em pó.

Preparo: Bata as claras em neve, acrescente aos poucos as gemas, depois o açúcar. Bata bem. Acrescente a farinha de trigo alternando com o suco de laranja e por último o fermento. Coloque em forma previamente untada e enfarinhada e leve para assar em forma média, em forno preaquecido, por serca de 30 minutos , ou até que enfiando um palito ele saia seco. Deixe amornar e desenforme. Sirva decorado com açúcar de confeiteiro ou faça uma calda de laranja. Esta massa também é maravilhosa para o preparo de bolos confeitados, sendo os mesmos molhados com leite de coco misturado com leite morno, e recheados com doce de leite ou creme de

leite condensado e frutas, coco, e com cobertura de chantilly.

Brownie de chocolate

Ingredientes

7 ovos
250g de manteiga
600 g de açúcar
1 xícara de cacau ou chocolate em pó
1 xícara pequena de café preparado
500 g de farinha de trigo
1 pitada de bicarbonato de sódio
1 colher (sopa) de fermento em pó
Nozes picadas à gosto (opcional).

Preparo: Bata os ovos com o açúcar e a manteiga, junte o chocolate, a farinha de trigo alternando com o café e por último o fermento. Desligue a batedeira Junte as nozes picadas. coloque em uma assadeira retangular média untada e enfarinhada e leve para assar em forno preaquecido à 180ºC, até que espetando um palito o mesmo saia seco.

Bolo de Churros

Ingredientes:

7ovos
250 g de manteiga
1 xícara de açúcar
1 xícara de leite frio com 1 colher (café) de essência de baunilha
1 colher (sobremesa) de canela em pó
500 g de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Bata os ovos com a manteiga e o açúcar. Junte a canela em pó e a farinha alternando com o leite com baunilha. Por último acrescente o fermento. Leve para assar em forma média untada e enfarinhada à 180ºC (forno preaquecido).

Calda: 1 xícara de água
1 xícara de açúcar
Canela em pau, deixar ferver, mexendo sempre.
Cobertura e recheio: Leite condensado cozido em panela de pressão por cerca de 15 a 20 minutos.

Bolo de Cenoura com cobertura de brigadeiro

Ingredientes:

3 cenouras
4 ovos
2 xícaras de açúcar
1 xícara de óleo
2 xícara de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura: 1 lata de leite condensado, 150 g de chocolate blend barra (ou 8 colheres de achocolatado), 1 colher (sopa) de manteiga, 2 gemas de ovos passadas pela peneira.

Preparo: Bata no liquidificador a cenoura com os ovos, o óleo e o açúcar. coloque num bowl e vá adicionando aos poucos a farinha de trigo peneirada e o fermento. Coloque em forma untada e enfarinhada e asse em forno preaquecido a 180ºC. Deixe esfriar.

Faça a cobertura de brigadeiro:

Coloque numa panela de fundo grosso, todos os ingredientes e leve ao fogo brando, mexendo sem parar até o ponto de brigadeiro, até soltar da panela. Se desejar um brigadeiro menos doce acrescente um pouco de creme de leite. jogue em cima do bolo ainda quente. Deixe esfriar. Decore com chocolate granulado, ou raspas de chocolate, nozes, ou coco.

Rendimento: 1 Bolo pequeno.