



— CURSO DE
Bolos caseirinhos





Derileusa Rosa: Derileusa Rosa é Pós-graduada em Gestão de Negócios e Serviços de Alimentação, formada no curso superior Tecnológico em Gastronomia e atualmente é professora dos cursos de gastronomia do Senac Aclimação nas áreas de confeitaria, cozinha quente e panificação, uma de suas especialidades. Neste ebook você encontrará receitas desenvolvidas por ela e outras de Receitas Nestlé.

Luke é Coordenador de Marketing Digital de Receitas Nestlé, culinária, apresentador e influencer da marca. Formado em Culinária e Confeitaria pelo Senac, ele é um entusiasta na cozinha e adora preparar doces – ainda mais se forem para agradar aos outros!

Sobre o Senac Aclimação: Iniciada suas atividades em 2011, a unidade Senac Aclimação atua capacitando jovens e adultos para atuarem com excelência, nas áreas: arte, cultura, beleza, estética, eventos, gestão, gastronomia, lazer, hotelaria, turismo, tecnologia da informação, saúde e bem-estar. Conheça mais em <https://www.sp.senac.br/senac-aclimacao>



@lukeoulucas
@deladerylicias
@senacaclimacao



Índice

Bolo de Cenoura com Brigadeiro Cremoso.....	04
Bolo Fácil de Laranja	06
Bolo de Chocolate com Calda (Bolo Peteleco).....	08
Bolo Gelado com Coco	10
Bolo de Fubá com Goiabada.....	12
Bolo Invertido de Banana.....	14
Bolo de Limão.....	16
Bolo Natalino (Bolo de Reis).....	18
Bolo Fácil de Iogurte.....	20
Bolo Formigueiro com Calda de Alpino Quente Cremoso..	22

Bolo de Cenoura com Brigadeiro Cremoso



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
70 minutos



Rendimento:
14 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Recheio e Cobertura

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 3 colheres (sopa) de Chocolate em Pó GAROTO® ou NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 3 colheres (sopa) de chocolate granulado

Massa

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 cenouras médias
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

RECHEIO E COBERTURA

1. Em uma panela, coloque o **Leite MOÇA**, o **Chocolate em Pó DOIS FRADES** e a manteiga e leve ao fogo médio, mexendo sempre, por cerca de 8 minutos ou até que desprenda do fundo da panela.
2. Retire, transfira para um prato untado com manteiga e deixe esfriar.
3. Enrole metade da massa do brigadeiro e passe pela farinha de trigo. Reserve.

COBERTURA

4. Em um liquidificador, bata os ovos, óleo, as cenouras e o açúcar.
5. Transfira para um recipiente, junte a farinha de trigo e o fermento em pó.
6. Misture bem e coloque em uma forma redonda (24 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
7. Distribua sobre a massa os brigadeiros reservados passados pela farinha de trigo e leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
8. Desenforme ainda morno, cubra com o brigadeiro restante e decore com o chocolate granulado.



Bolo Fácil de Laranja



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
60 minutos



Rendimento:
12 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Massa

- 4 laranjas, com casca e sem sementes, bem lavadas e em pedaços
- 3 ovos
- 100 g de manteiga
- 1 Leite **MOÇA**® (lata ou caixinha) 395 g
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Calda

- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- meia xícara (chá) de açúcar

CONFIRA A
RECEITA NO SITE

Modo de Preparo

MASSA

1. Em um liquidificador, bata os ovos, a manteiga, o **Leite MOÇA** e as laranjas.
2. Coloque em um recipiente, acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó e misture bem.
3. Despeje em uma forma com furo central (23 cm de diâmetro), untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.

CALDA

4. Quando o bolo estiver quase pronto misture o suco de laranja e o açúcar e leve ao fogo para ferver e apurar.
5. Retire o bolo do forno, desenforme ainda quente e regue com a calda.



Bolo de Chocolate com Calda (Bolo Peteleca)



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
60 minutos



Rendimento:
30 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Massa

- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **Chocolate em Pó GAROTO®** ou **NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 1 colher (chá) de fermento em pó
- 1 colher (chá) de bicarbonato de sódio
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de água fervente

Calda

- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de **Chocolate em Pó GAROTO®** ou **NESTLÉ® DOIS FRADES®**
- 1 colher (chá) de raspas da casca de laranja
- 1 colher (chá) de manteiga
- meia xícara (chá) de água



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

MASSA

1. Em um recipiente, misture a farinha de trigo, o açúcar, o Chocolate em Pó, o fermento e o bicarbonato peneirados.
2. Junte o óleo, os ovos e a água fervente, misturando bem.
3. Despeje a massa em uma assadeira retangular (22 cm x 33 cm), untada com óleo, e asse em forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 25 minutos ou até que um palito, depois de espetado na massa, saia limpo. Reserve.

CALDA

4. Em uma panela pequena, misture todos os ingredientes com água e leve ao fogo baixo, deixando ferver até obter uma calda grossa.
5. Retire do fogo e espalhe sobre o bolo ainda quente. Deixe-o esfriar, corte em quadrados e sirva com a calda já firme.



Bolo Gelado com Coco



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
70 minutos



Rendimento:
20 porções

Massa

- 4 gemas
- 8 colheres (sopa) de água
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 4 claras
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Creme

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha) 395g
- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara (chá) de Leite Líquido NINHO Forti+ Integral
- 200 g de coco seco ralado

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma batedeira, bata as gemas com a água até ficar esbranquiçado.
2. Junte o açúcar e deixe bater.
3. Retire da batedeira, misture a farinha de trigo e reserve.
4. Bata as claras em neve e incorpore delicadamente à massa reservada.
5. Acrescente o fermento em pó e despeje em uma assadeira retangular (23 cm x 32 cm) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
6. Leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos. Corte o bolo em quadrados e reserve.

CREME

7. Em uma panela, misture todos os ingredientes e leve ao fogo médio até levantar fervura, mexendo de tempos em tempos.
8. Passe os pedaços de bolo pelo creme e, em seguida, cubra com o coco ralado.
9. Embrulhe em papel-alumínio ou plástico-filme e leve para gelar.

Bolo de Fubá com Goiabada



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
60 minutos



Rendimento:
12 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

- 200 g de manteiga em temperatura ambiente
- 3 ovos
- 1 Leite **MOÇA®** (lata ou caixinha) 395g
- meia xícara (chá) de Leite Líquido **NINHO® Forti+ Integral**
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 xícara (chá) de goiabada em cubos pequenos



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

1. Em uma batedeira, bata a manteiga e os ovos até formar um creme fofo.
2. Adicione o Leite MOÇA em fio e continue batendo.
3. Desligue a batedeira e junte o Leite NINHO, a farinha de trigo, o fubá e o fermento, misturando bem.
4. Despeje a massa em uma assadeira redonda com furo central (23 cm de diâmetro) untada com manteiga e polvilhada com farinha de trigo.
5. Passe os cubos de goiabada pela farinha e espalhe-os sobre o bolo, afundando-os levemente com uma faca.
6. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 50 minutos. Retire, desenforme e sirva ainda morno.



Bolo Invertido de Banana



Foto: JRG Comunicação



Tempo de Preparo:
60 minutos



Rendimento:
15 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Ingredientes

Caramelo com Banana

- 1 xícara (chá) de açúcar refinado
- meia xícara (chá) de água fervente
- 3 bananas-nanicas grandes, cortadas no sentido do comprimento em fatias médias

Massa

- 3 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- meia xícara (chá) de óleo
- 1 pote de iogurte Grego® Tradicional 400g (100g)
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

CARAMELO COM BANANA

1. Em uma panela, derreta o açúcar até formar um caramelo claro (não deve ficar escuro para não amargar a calda).
2. Coloque a água e deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar e formar um caramelo.
3. Unte uma forma redonda (25 cm de diâmetro) com manteiga e despeje o caramelo.
4. Disponha as fatias de banana e reserve.

MASSA

5. Em um recipiente, misture bem os ovos, a baunilha, o óleo e o iogurte NESTLÉ Grego.
6. Junte o Leite NINHO e o açúcar e mexa bem.
7. Adicione a farinha de trigo aos poucos e mexa até formar uma massa homogênea.
8. Junte o fermento e misture delicadamente.
9. Despeje sobre a forma reservada e leve para assar em forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até que esteja dourado e firme.
10. Espere amornar, desenforme e sirva a seguir.



Bolo de Limão



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
60 minutos



Rendimento:
20 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Massa

- 5 ovos
- 1 e meia xícara (chá) de açúcar
- 4 colheres (sopa) de óleo
- 1 pote de iogurte **NESTLÉ® Natural Integral**
- raspas da casca de 1 limão
- suco de 1 limão
- meia xícara (chá) de água
- 2 e meia xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de sementes de papoula
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- meia xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 2 colheres (sopa) de suco de limão



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma batedeira, bata os ovos e o açúcar até ficar uma mistura fofa e esbranquiçada.
2. Desligue a batedeira e junte o óleo, oiogurte NESTLÉ, as raspas e o suco de limão, a água e a farinha de trigo.
3. Misture as sementes de papoula e o fermento em pó e despeje a mistura em uma forma de furo central (23 cm de diâmetro) untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo.
4. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos ou até ficar dourado.

COBERTURA

5. Em um recipiente, misture o açúcar com o suco de limão e coloque sobre o bolo ainda quente.



Bolo Natalino (Bolo de Reis)



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
60 minutos



Rendimento:
20 porções

[VOLTAR PARA O ÍNDICE](#)

Bolo

- 4 ovos
- 4 colheres (sopa) de manteiga sem sal
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 1 colher (chá) de essência de baunilha ou panetone
- 2 xícaras e meia (chá) de farinha de trigo
- meia xícara (chá) de frutas cristalizadas
- meia xícara (chá) de uvas-passas

Cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres e meia (sopa) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 colheres (sopa) de uvas-passas
- 2 colheres (sopa) de frutas cristalizadas
- 8 cerejas



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

BOLO

1. Em uma batedeira, bata os ovos, a manteiga e o açúcar até obter uma mistura esbranquiçada.
2. Diminua a velocidade da batedeira e adicione o Leite NINHO aos poucos. Acrescente a essência de baunilha.
3. Adicione a farinha de trigo peneirada e misture.
4. Passe as frutas cristalizadas e uvas-passas em um pouquinho de farinha de trigo, isso evita que as frutas fiquem no fundo da forma.
5. Adicione às frutas na massa e o fermento e misture delicadamente.
6. Despeje a massa em uma forma de furo central (23 cm de diâmetro) untada e enfarinhada e leve para assar em forno médio (180°C) preaquecido, por cerca de 35 minutos.

COBERTURA

7. Em um recipiente, coloque o açúcar de confeiteiro e vá adicionando o Leite NINHO aos poucos até obter uma cobertura fluida e cremosa.
8. Cubra o bolo e decore com as frutas secas. Sirva.



Bolo Fácil de Iogurte



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
50 minutos



Rendimento:
16 porções

VOLTAR PARA O ÍNDICE

Bolo

- 3 ovos
- meia xícara (chá) de açúcar
- meia xícara (chá) de óleo
- 1 pote de **iogurte NESTLÉ® Natural Integral**
- meia xícara (chá) de **Aveia em Flocos NESTLÉ®**
- 1 e meia xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Cobertura

- 1 pote de **iogurte NESTLÉ® Natural Integral**
- raspas da casca de 1 limão
- 1 colher (chá) de açúcar



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

BOLO

1. Em um recipiente, bata os ovos com o açúcar, até formar uma mistura esbranquiçada.
2. Junte os demais ingredientes, deixando o fermento por último.
3. Misture bem e despeje a massa em uma forma de furo central (23 cm diâmetro) untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo.
4. Leve ao forno médio-alto (200°C), preaquecido, por cerca de 35 minutos ou até dourar. Espere amornar e desenforme.

COBERTURA

5. Em um recipiente, misture todos os ingredientes.
6. Cubra o bolo no momento de servir.



Bolo Formigueiro com Calda de Alpino Quente cremoso



Foto: JRG Comunicação

Ingredientes



Tempo de Preparo:
50 minutos



Rendimento:
12 porções

Massa

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 100 g de **Chocolate ALPINO® picado**

Calda

- meia xícara (chá) de **Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral**
- 100 g de **Chocolate ALPINO® picado**
- 1 caixinha de **NESTLÉ® Creme de Leite**

VOLTAR PARA O ÍNDICE



CONFIRA A
RECEITA NO SITE



Modo de Preparo

MASSA

1. Em uma batedeira, bata os ovos até obter uma mistura fofa e clara.
2. Acrescente o açúcar, intercalado com o Leite NINHO e bata bem.
3. Desligue a batedeira e adicione a farinha de trigo, aos poucos, mexendo delicadamente.
4. Junte o fermento em pó e o Chocolate ALPINO, passado na farinha de trigo.
5. Despeje a massa em uma forma de furo central (23 cm de diâmetro), untada com óleo e polvilhada com farinha de trigo, e leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 30 minutos, ou até dourar. Reserve.

CALDA

6. Em uma panela, coloque o Leite NINHO e o Chocolate ALPINO e misture até que derreta por completo.
7. Adicione o NESTLÉ Creme de Leite, misture e deixe esquentar. Despeje a calda sobre o bolo, ou se preferir, sirva como uma bebida cremosa e quente junto ao bolo.



SABE QUAL É O ÚLTIMO PASSO DE TODA RECEITA? RECICLAR AS EMBALAGENS!

Você sabia que **97%** das embalagens dos produtos Nestlé já são produzidas para serem **re.cicladas**?

- 1** Separe embalagens secas dos materiais orgânicos, como sobras de alimentos.
- 2** Limpe e esvazie as embalagens. Se possível, use água de reuso caso precise retirar o excesso e deixe secar.
- 3** Possui dúvidas sobre como reciclar as embalagens de suas receitas?



CHAME O **ECOBOT** NO WHATSAPP

(11) 99714-0849, o nosso contatinho do bem que te ajuda **re.ciclar**.



A NESTLÉ ESTÁ EM UMA JORNADA PARA A REGENERAÇÃO E ESTABELECEU COMPROMISSOS COM O PLANETA:



CIRCULARIDADE

Vamos reciclar o equivalente a todo plástico que colocamos no mercado anualmente.



re.generar
é nutrir o
que faz bem



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:

Ingredientes / Produto

e ou

Ingredientes / Produto

e ou

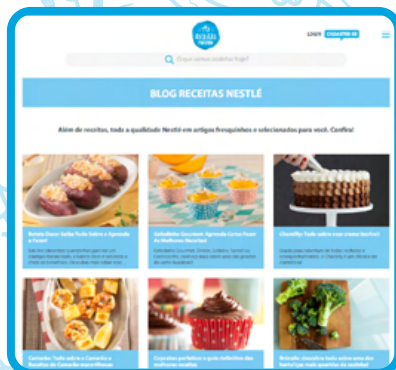
Ingredientes / Produto

ver receitas

Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!



