

COLEÇÃO
BOLOS
CLÁSSICOS
ARNO[®]



— MINHA —
ARNO





ÍNDICE

Introdução - Pág. 1

Bolo Toalha Felpuda - Pág. 2

Bolo de Limão - Pág. 3

Bolo de Cenoura com Brigadeiro - Pág. 4

Bolo de Laranja - Pág. 5

Bolo Cremoso de Milho - Pág. 6

Bolo de Chocolate - Pág. 7



INTRODUÇÃO

Atendendo a pedidos, preparamos esse E-book dividido em capítulos, para você colecionar. Serão 6 receitas deliciosas daqueles bolos que todo mundo deveria ter na manga para fazer no dia a dia. E o melhor: você pode prepará-los rapidinho usando sua Batedeira Planetária Super Chef Raspa Tudo, que tem uma pá especial para você não precisar raspar as bordas da tigela enquanto bate sua massa.

Então, prepare-se: é de dar água na boca!



Bolo Toalha Felpuda



NÚMERO DE PESSOAS: 8



CUSTO: Barato



DIFICULDADE: Fácil



TEMPO DE PREPARO: 30 min



INGREDIENTES:

Massa:

- 150 g de manteiga
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 ovos
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 vidro de leite de coco (200 ml)
- manteiga para untar
- farinha de trigo para polvilhar

Cobertura:

- 1 pacote de coco ralado (100 g)
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO:

1. Bata bem a manteiga com o açúcar e as gemas até obter um creme fofo e esbranquiçado. Com a batedeira ligada, misture a farinha peneirada com o fermento, adicionando aos poucos o leite e o leite de coco. Misture delicadamente as claras batidas em neve com a massa.
2. Despeje a massa em uma forma retangular média (23x32 cm), untada e enfarinhada. Leve ao forno médio (180°C), preaquecido, por cerca de 40 minutos.
3. Enquanto isso, misture o coco ralado com o leite para hidratar. Retire o bolo do forno, fure com um garfo e, ainda quente na própria forma, cubra o bolo com o leite condensado e o coco ralado umedecido.

Bolo de Limão

 **NÚMERO DE PESSOAS: 8**

 **CUSTO: Barato**

 **DIFICULDADE: Fácil**

 **TEMPO DE PREPARO: 1h**



INGREDIENTES:

Massa:

- 1 ½ xícara de chá de açúcar
- ½ xícara de chá de óleo
- 1 xícara de chá de leite
- ¼ xícara de suco de limão
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- Raspas do limão

Cobertura:

- 1 ½ xícara de chá de açúcar de confeitiro
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 3 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO:

1. Pré aqueça o forno a 180°C e unte uma fôrma com furo no meio.
2. Misture os ovos, o açúcar, o óleo e o suco de limão. Bata a massa e junte o leite. Vá misturando a farinha de trigo e por último o fermento e as raspas do limão.
3. Leve para assar por 40 a 45 minutos, faça o teste do palito para saber se o bolo está no ponto.
4. Para a calda, coloque os ingredientes em uma tigela e leve ao microondas ou em banho maria até amolecer a calda e depois despeje por cima do bolo ainda quente.