

COLEÇÃO  
BOLOS  
CLÁSSICOS  
**ARNO**<sup>®</sup>



— 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.

# Bolo de Cenoura com Brigadeiro



**NÚMERO DE PESSOAS:** 6



**CUSTO:** Barato



**DIFICULDADE:** Fácil



**TEMPO DE PREPARO:** 2h30



## INGREDIENTES:

### Massa:

- 3 cenouras médias picadas
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo de soja
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1 col. (sopa) de fermento químico em pó

### Cobertura:

- 1 col. (sopa) de manteiga
- 3 col. (sopa) de chocolate em pó
- 1 lata de leite condensado

## MODO DE PREPARO:

1. Coloque os ingredientes (cenoura, óleo, ovos, açúcar e fermento) no liquidificador e bata até ficar uma mistura homogênea.
2. Na tigela da batedeira – usando a pá - junte essa mistura à farinha de trigo e bata na velocidade 2 até misturar bem (aproximadamente 1 minuto).
3. Coloque em uma forma untada e leve ao forno preaquecido a 180 graus por aproximadamente 40 minutos. Depois de assado, espere amornar, desenforme e cubra com a cobertura.
4. Para a cobertura, misture todos os ingredientes e leve ao fogo, deixando ferver até engrossar. Aplique sobre o bolo ainda quente.